ГОТОВИМ БЫСТРО И ВКУСНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С каждым днем темп жизни становится быстрее, так что на приготовление себе пищи мы тратим все меньше времени. С этой книгой вы узнаете о том, как готовить не только быстро, но и вкусно. На приготовление большинства представленных блюд понадобится всего 15–30 минут. Десерты, супы, салаты на скорую руку ничем не уступят блюдам трудоемким, зато сэкономят ваше время.

- Гера Марксовна Треер
  - Введение
  - Чем будем закусывать
    - Такая разная капуста
      -
      - Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»
      - Салат «Сам бы ел, да денег мало»
      - Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»
      - Маринованная капуста «Плюс две морковки»
      - Капуста «Провинция Прованс»
      - Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»
      - Маринованная красная капуста «Очень простая история»
      - Квашеная капуста «Потрясающая»
      - Маринованная капуста «Как молоды мы были»
    - Салаты и закуски нетрадиционной ориентации
      -
      - Закуска «Шпроты по-особому»
      - Салат «Горбуша по-праздничному»
      - Рыбный рулет «Интересное предложение»
      - Рыбный рулет «Лососевые оттенки»
      - Рисовый салат «Смелое сочетание»
      - Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»
      - Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»
      - Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»
      - Печеночный паштет с лимонной цедрой

«Счастливы вместе»
- Икра из чеснока «Дыхание любви»
- Баклажаны или синенькие?
  -
  - Овощной салат «Невозможно оторваться»
  - Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»
  - Закуска «Баклажаны вместо грибов»
  - Маринованные баклажаны «Чудесные»
  - Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»
  - Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»
  - Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»
  - Теплый овощной салат по-грузински «Внештатная Джорджия»
  - Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»
- Ее величество селедка
  -
  - Сельдь «Шуба деликатесная»
  - Форшмак «Парламентский»
  - Селедочное масло «Для дам из высшего общества»
  - Селедочный паштет «Красная икорка»
- Овощ товарищ не только овощу
  -
  - Печеночный торт «Воспитание чувств»
  - Салат из печени «Шестое чувство»
  - Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»
  - Салат из молодых кабачков «12 стульев»
  - Кабачковый торт «Гости требуют добавки»
  - Морковные голубцы «Круглый год»
  - Овощи в лаваше «Бодрость духа»
  - Картофельный салат «Крестьянин торжествует»
  - Салат «Патиссон Патиссоныч»
  - Рыба в маринаде «Законы моря»
- Сезон любви к заготовкам
  - Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»
  - Соленые огурцы «Как на рынке бочковые. Холодный способ»

- Соленые огурцы с корнем хрена и чесноком «От Надежды Васильевны»
- Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией
- Малосольные огурцы с яблоками и чесноком «Здоровье каждого – богатство всех!»
- Маринованные помидоры с чесноком, зеленью и пряностями «Отличники народного хозяйства»
- Помидоры с укропом, гвоздикой и чесноком «Надеждинские»
- Квашеная капуста «Потрясающая»
- Маринованная капуста с морковью, свеклой, чесноком и красным перцем «По-гурийски»
- Маринованная капуста с морковью, чесноком, черносливом и виноградом «Восхитительная»
- Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом «Провансальская»
- Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем «По-чешски и по-словацки»
- Маринованная красная капуста «Очень простая история»
- Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков «Не надо завидовать!»
- Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока «Хрумчики»
- Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей и черным перцем «Для долгих зимних вечеров»
- Салат из маринованных помидоров и лука «Дуэт»
- Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови «Победа в борьбе за урожай»
- Маринованный чеснок с хмели-сунели «Конкурент рыночному»
- Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой «От Антонины Николаевны»
- Соленая черемша «Витаминно-закусочная»
- Черемша с сахаром «Изысканная»
- Соленая черемша с родниковой водой «Холодный способ»
- Маринованные кабачки с красным перцем и

хреном «Тети Надины»
- Кабачковая икра с помидорами, морковью, сладким перцем и луком «Давайте жить дружно!»
- Икра из баклажанов с морковью, помидорами, сладким перцем и луком «Первый номер»
- Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом «Победитель соцсоревнования»
- Маринованный сладкий перец «Золотой медалист»
- Соленые грибы с чесноком, укропом и листочками черной смородины «Рецепт тети Раи»
- Маринад для грибов «Промышленные заготовки»
- Яблоки с красной смородиной на веточках «Красота – это страшная сила»
- Маринованные яблоки с корицей «Закуска плюс гарнир»
- Яблочное варенье с коньяком «Карамельное»
- Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов «Генеральское»
- Варенье из клубники с ревенем «Садово-огородное»
- Салат из маринованных огурцов, лука и сладкого перца «Любимое блюдо семьи Копытиных»

○ Борщи международные
-
- Борщ украинский без сала «С флагом на Майдане»
- Борщ столичный «В Москве всем некогда»
- Канадский борщ с фасолью «Украинский эмигрант»
- Белорусский борщ «Красный-красный»
- Борщ по-польски «Здоровье не купишь»
- Борщ по-словацки «Грибы в чернослив»
- Борщ по-венгерски «В Будапеште рыбный день»
- Борщ по-литовски «Лаба дена! Добрый день!»
- Молдавский борщ «Качество выше цены»
- Холодный эстонский борщ «Таллин с нами»
- Борщ «Нефранцузский луковый»
- Борщ по-американски «Брайтон-бич зажигает»
- Борщ с перловой крупой по-русски «Из Сибири с

любовью»
- Щи императорские
  -
  - Капустные щи «Окно в Европу»
  - Щи из квашеной капусты «Триумф императора»
  - Щавелевые щи «Постимперские»
  - Щавелевые щи «Старопетровско-разумовские»
- Рассольники великосветские
  -
  - Рыбный суп «Для фрейлины ее величества»
  - Суп с капустным рассолом «Утро аристократа»
  - Рассольник «Светский раут»
  - Рассольник «Ваше сиятельство»
- Похлебки королевские
  -
  - Густой суп «Новая похлебка короля»
  - Чечевичная похлебка «Все могут короли»
  - Похлебка из субпродуктов «Королевский каприз»
  - Похлебка с пшеном и помидорами «Король-вегетарианец»
  - Чечевичная похлебка с квашеной капустой «Щедрость короля»
  - Чечевичная похлебка с колбасками «Обед по-королевски»
  - Похлебка из легкого и сердца «Фаворитка»
  - Похлебка из репы «Король в изгнании»
- Супы сытные
  -
  - Гороховый суп «Два в одном»
  - Фасолевый суп «Сытый голодному не товарищ»
  - Суп из чечевицы «Рецепт миссис Хадсон»
  - Суп-пюре из чечевицы с гренками «Ловелас»
  - Густой суп из чечевицы с лапшой «Ганс-толстячок»
  - Суп из рыбных консервов «Богатый улов»
  - Картофельный суп «По-ковбойски»
  - Овсяный суп «Довольство»
  - Овощной суп с макаронами «Дружище Джузеппе»
- Супы странные, иностранные
  -
  - Луковый суп «Гордость французов»
  - Рыбный суп по-датски «Осень в Копенгагене»
  - Французский овощной суп «Полный шарман»

- Норвежский суп с сельдью «Прохлада фьорда»
- Кефирный суп «Жаркий балтийский полдень»
- Суп с черносливом «Голландский натюрморт»
- Морковный суп по-английски «Биг-Бен»
- Испанский овощной суп «Голодный мачо»
- Капустный суп по-испански «Барселона зимой»
- Капустный суп по-немецки «Дас ист фантастиш!»
- Овощной суп по-нормандски «Завтра снова в поход»
- Хорватский суп с брынзой «Курортный роман»
- Картофельный суп по-чешски «Барборка»
- Словацкий суп «Славянское братство»
- Курдский баклажанный суп «Свободу женщинам Востока!»

- Потрошки и потрошочки
  -
  - Куриные желудки в пиве «По-средневековому»
  - Куриные желудки с овощным рагу «Рококо»
  - Потроха по-неаполитански «Дольче Наполи»
  - Солянка из свиного сердца «Мировая премьера»
  - Печень с рисом по-фински «Для горячих парней»
  - Биточки из сердца «Возвращение домой»
  - Гуляш из вымени и сердца «Чардаш»
  - Котлеты из вымени «Экономная синьора»
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Шницель из вымени по-римски «Праздник в Вечном городе»
  - Шницель из вымени «Довольный бюргер»
  - Тушеное вымя «По-венециански»
  - Тушеное вымя с рисом и яблоками «Чао, бамбино!»
  - Вымя с овощами «Флорентийская мозаика»
  - Маринованное вымя «Миланский дворик»
  - Вымя с соусом «Везувий»
  - Вымя в молоке «Вендетта по-сицилийски»
  - Жареные мозги «Умопомрачительные»
  - Отварные мозги «Изумительные»
  - Бабка из мозгов «Несравненная»
  - Запеканка из мозгов «Лакомый кусочек»
  - Жареные мозги под соусом «Наваждение»
  - Отварной рубец «Деликатес из Франции»
  - Рубец с острым соусом «Марсель – город контрастов»

- Рубец в сметане «Жан Жак Обруссо»
- Шницель из рубца «Такова се ля ви»
- Рулет из рубца «Гурмэ»
- Жареный рубец с гречневой кашей «Тает во рту»
- Тушеный рубец «Сыт, пьян и нос в табаке»
- Печень с яблоками «Бранденбургские ворота»
- Печень с чесноком «От фрау Марты»
- Печень с грибами «Сказка братьев Гримм»
- Котлеты из печени «Хохотушка Грета»
- Печеночные оладьи «Серенада»
- Жаренная в яйце печень «По-зальцбургски»
- Печень в сметане «Готика»
- Печень с салом «По-баден-баденски»
- Почки с грибами «Дивные»
- Жаркое из почек «Режь последний огурец!»
- Говяжьи почки с луком «Бесподобные»
- Почки со сметаной «Изысканные»
- Свиные почки с рисом «Роскошные»
- Почки с макаронами под томатным соусом «Шикарные»
- Ассорти из субпродуктов в соусе «Международный резонанс»
- Легкое в тесте «Причуда воздухоплавателя»
- Легкое с луком «Экстра-класс»
- Гуляш из легкого «Венгерская рапсодия»

○ Ловись, рыбка!

-
- Припущенное филе «Скромное очарование»
- Отварная рыба «Легкость бытия»
- Рыбные хлебцы «Еще ломтик!»
- Треска с картофелем «Северная экзотика»
- Треска с фасолью «Мистраль»
- Шницель из скумбрии «Нежный бриз»
- Хек с имбирем и морковью «Благородное серебро»
- Печеный карп «Зеркальное отражение»
- Рыба с овощами «Порто-франко»
- Рыбные оладьи «Отрада»
- Рыба под сливочно-ореховым соусом «Знойный сирокко»
- Запеченная рыба с зеленым пюре «Стильная штучка»

○ Мясные деликатесы по кошельку

-

- Ленивые пельмени «Отменные»
- Самые ленивые голубцы «Обломовские»
- Ленивые пельмени с овощами «Китайские мотивы»
- Пюре из моркови и картофеля «Мясо есть!»
- Квашеная капуста в пиве «Суточная доза»
- Зразы с фруктовым гарниром «Истинное наслаждение»
- Жареная курица с апельсинами «Китайская грамота»
- Фарш по-домашнему «Бифштекс – предок котлеты»
- Курица по-венски «Большой вальс»
- Запеченные в соли куриные окорочка «Быстрые ножки Буша»

○ Не в мясе счастье

-
- Жаркое «Фальшивый заяц»
- Жареные кабачки с лимонной цедрой «Что-то новенькое»
- Капустные котлеты «Расторопная хозяйка»
- Капустный стейк «Мясо для вегетарианца»
- Тушеная капуста со сливками «Буржуазная»
- Картофельный рулет с грибами «Классика жанра»
- Печеный картофель с чесноком «Как сыр в масле»
- Печеный картофель «Проще пареной репы»
- Картофельные драники «Плюс кабачок»
- Жареный картофель «С чесночком»
- Картофель с салом «Шоколад по-украински»
- Картофельная бабка по-французски «Бон шанс»
- Гречневые котлеты «Европа отдыхает»
- Гречневая каша с луком «Слава победителю»
- Гречневый крупеник «Тряхнем стариной»
- Фасоль в горшочках «Дети семьи трудовой»
- Фасоль с грибами «Вышли мы все из народа»
- Перловая каша с грибами «Какой обед нам подавали»
- Вегетарианский плов «Нирвана»
- Овощное рагу с рисом «Безудержный кайф»
- Лапшевник с творогом «Знакомый с детства»
- Яичница с черным хлебом «Настоящая глазунья»
- Клецки «Один галух усі галушки поів»

- Картофельники с творогом «Вот оно, счастье!»
- Соус, господа!
  -
  - Розовый соус из хрена «Херувим по-домашнему»
  - Пикантный соус из редиса «Привал Купидона»
  - Острый соус из крыжовника «Озорник»
  - Сливочный соус со сладким перцем «Шалун»
  - Соус-винегрет «Сорванец»
  - Домашний кетчуп «Баловень судьбы»
  - Чесночный соус «Грезы любви»
  - Голландский соус «По-амстердамски»
  - Соус-майонез «Рукотворный»
  - Ореховый соус «Рецепт долгожителей»
  - Яблочно-клюквенный соус «Вери гуд»
- Блины навсегда
  - Тонкие блины «Государев завтрак»
  - Блинчики «Царевна Лебедь»
  - Тонкие блины «Для коронованной особы»
  - Блинчики «Утеха царевича»
  - Пресные блинчики «Самодержавные»
  - Блины на простокваше «Венценосные»
  - Блины «Монархические»
  - Украинские налистники «Царица Екатерина»
- Крестьянская услада
  -
  - Традиционные оладьи «Барышня-крестьянка»
  - Соленые оладьи из кабачков «Поселяне»
  - Сладкие оладьи из кабачков «Поселянки»
  - Оладьи из ливера «Ужин не нужен»
  - Оладьи из риса и зеленого лука «Разноцветный кокошник»
  - Оладьи из рыбных консервов «Был бы обед»
  - Оладьи «Гречневая каша – матушка наша»
  - Манные оладьи «Ложка узка, берет по два куска»
  - Пшенные оладьи «Разведи ложку шире – возьмет четыре»
  - Тыквенные оладьи «Голод не тетка, душа не сосед»
  - Яблочные оладьи «Сыт покуда, как съел полпуда»
  - Оладьи из запеченных грибов «Ешь с голоду, а люби смолоду»
  - Оладьи из баклажанов «Много есть – не велика честь»

- Начинка – пища богов
  -
  - Творожно-луковая начинка «Амброзия»
  - Начинка из соленых огурцов «Зевс-громовержец»
  - Начинка из лука «Нектар с Олимпа»
  - Начинка из брынзы «Загадка Трои»
  - Начинка из куриных потрохов с кабачками «Радость Эвридики»
  - Начинка из легкого «Выбор Париса»
  - Начинка из куриной печени «Колхида»
  - Начинка из свиной печени «Золотое руно»
  - Начинка из печени с рисом «Лакомство аргонавтов»
  - Начинка из зеленого лука и яиц «Стрелы Амура»
  - Начинка из куриных потрохов «Песня Орфея»
  - Начинка из фарша «Подвиг Геракла»
  - Начинка из вареного мяса «Огонь Прометея»
  - Пюре из гороха «Возвращение Одиссея»
  - Маковая начинка «Верность Пенелопы»
  - Орехово-изюмная начинка «Ужин Афродиты»
  - Яблочная начинка «Нежность нимфы»
  - Начинка из творога и изюма «Трапеза Авроры»
- Пироги по-быстрому
  -
  - Универсальное тесто «Беспроигрышное»
  - Рубленое тесто для пирогов «Авантажное»
  - Хачапури «Грузинский хлебосол»
  - Хачапури «Тбилисо»
  - Хачапури «С другом я никогда не расстанусь»
  - Хачапури «Мгновение ока»
  - Хачапури «Любив козак дівчину та з сиром пироги»
  - Вертута по-молдавски «Смуглянка»
  - Луковый пирог «Чиполлино»
  - Быстрый пирог «Заначка Буратино»
  - Быстрая пицца «Коломбина»
  - Пирог с сыром и сосисками «Влюбленный Пьеро»
  - Перевернутый томатно-луковый пирог «Тарталья»
  - Хачапури «…Если с ним повстречался в Москве»
  - Сметанный пирог «Арлекин»
  - Пирог из картофельного теста с грибами «Бригелла»

- Пирог с рисом и сливами «Пульчинелла»
- Пирог «Без хлеба нет обеда»
- Картофельный пирог «Выгодный»
- Пирог с творогом по-итальянски «О соле мио!»
- Пирог с кабачками и помидорами «Прибыльный»
- Пирог из лаваша с фаршем «Продвинутый»
- Рулет из лаваша с фаршем «Самобытный»
- Пита с ветчиной «Ланч по-средиземноморски»
- Вафельный рулет с сосиской «Экономный»
- Пита с рыбой и оливками «Фастфуд в гареме»
- Пита «Антикризисная»

○ Запеканка по-нашему

-
- Хлебная запеканка с сыром «Французский фасон»
- Рисовая запеканка с лососем «Из меню олигарха»
- Запеканка с камбалой «Любимое блюдо Ротшильда»
- Запеканка со шпротами «Простодушная»
- Запеканка «Суперленивые голубцы»
- Яблочно-рисовая запеканка «Китайская стена»
- Капустно-рисовая запеканка «Японский самовар»
- Рыбная запеканка «Рачительная»
- Картофельная запеканка с ветчиной «Итальяно»
- Экспресс-запеканка «Бархатный сезон»
- Запеканка «Баклажаны & Ко»
- Творожная запеканка «Чем не торт»

○ Небанальные макароны

-
- Макароны по-неаполитански «Первое свидание»
- Макароны по-флотски «Закоренелый холостяк»
- Макароны с брынзой и луком «Женское коварство»
- Макароны с коньячным соусом «Скупая мужская слеза»
- Макароны с сырно-грибным соусом «Тепло твоих рук»
- Запеченные макароны со сливками «Путь к сердцу мужчины»
- Макароны со сливками и кабачками «Мальчишник»

○ Торты и десерты

- Торт с разными вариантами крема «„Наполеон“

от Зоечки и Леночки»
- Торт с кремом из сгущенного молока и сливочного масла «„Наполеон Бонапарт“ от тети Томы»
- Кофейный торт «К Восьмому марта»
- Творожный торт холодного приготовления с ванилью, изюмом, цукатами и орехами «Минимум времени – максимум вкуса»
- Сметанный торт холодного приготовления с фруктами, орехами и шоколадом «Воздушный поцелуй от тети Томы»
- Торт холодного приготовления из зефира-ассорти с кремом из грецких орехов, сахарной пудры и сливок «Олимпийский»
- Пирожные холодного приготовления из сухарей с грецкими орехами, ликером и сахарной пудрой «„Картошка“ по-домашнему»
- Торт быстрого приготовления с кремом из повидла и белков «Счастливое детство»
- Пирожные с глазурью и разными вариантами крема «Эклеры от тети Вали»
- Торт из готового сухого крема с какао, орехами и ягодами «Быстро молодость проходит»
- Торт с кремом из сгущенного молока и сливочного масла «Пражский»
- Медовый торт «Трудолюбивая пчелка»
- Бисквитный торт с кремом из чернослива, сметаны и грецких орехов «От замечательной хозяйки Марины Владимировны»
- Бисквитный торт с ванилью, вареньем и сгущенным молоком «Медведковский»
- Бисквитный торт с прослойкой из варенья и кремом из сгущенного молока «Морковно-прекрасный»
- Пирожные «Безе-безе»
- Пирожные с грецкими орехами «Ласточкины гнезда»
- Торт с кремом из вареной сгущенки «Балашихинский»
- Медовый торт с коньячным кремом «От красавицы Гали»
- Торт с кремом из взбитых белков, повидла и лимона «От прекрасной Елены»
- Торт с кремом из взбитых белков и сахарной

пудры «Милая Аленушка»
- Торт с кремом из сливочного масла, сметаны, яиц и какао «Мы рождены, чтоб сказку сделать былью»
- Торт-какао с кремом из сметаны, ванили и орехов «Жгучий брюнет»
- Песочно-фруктовый торт с желе «Несравненный»
- Торт с кремом из манной крупы и шоколадной глазурью «Птичье молочко»
- Торт из овсяного печенья с кофейно-коньячным кремом «Ив Монтан»
- Торт-какао с кремом из сметаны и сахара «Любимый всеми Мишка»
- Пирожные с кремом из грецких орехов «Розочки»
- Шоколадный крем для тортов «От тети Кати»
- Крем для вафель с медом, ванилью, какао и орехами «Петергофский»
- Творожная запеканка с яблоками и печеньем «Кондитерская»
- Сладкие колбаски холодного приготовления из печенья и с какао, орехами и изюмом «Пролетарские»
- Шоколадный мусс «Обыкновенное чудо»
- Шоколадное желе «Светлое будущее»
- Ореховый крем с какао, сливками и сахарной пудрой «Прелестный»
- Шоколадный крем «Бесподобный»
- Творожный десерт с какао, сахарной пудрой и взбитыми сливками «Полосатый»
- Домашний творог с изюмом и ванилью «Пасхальный»
- Конфеты из кураги с грецкими орехами, апельсинной цедрой с сахарной пудрой «Вам это снилось»
- Редька в меду «Без хрена»
- Запеченная айва с медом «Самаркандская»
- Клубника с персиками, бананами, сдобным печенье и шоколадной крошкой «Не может быть!»
- Ягодное суфле «Путешествие на воздушном шаре»
- Запеченные яблоки с начинкой из рябины и сиропом «Десерт по-среднерусски»
- Медово-ореховая паста «Будьте здоровы!»

- Ах, печенье!
  -
  - Грушево-банановое печенье «Беспричинное блаженство»
  - Печенье на пиве «Поднимем градус!»
  - Морковное печенье «Крещендо»
  - Сметанное печенье «Стипендия студента»
  - Печенье из семечек «Сити-град»
- Иллюстрации

Гера Марксовна Треер
Готовим быстро и вкусно каждый день

Введение

Уважаемые хозяйки – и хозяева, конечно, тож! Вы и сами знаете, что не существует силы, способной не дать нам проявить мастерство, творческий азарт и упорство во всем, что бы мы ни делали. А это, в свою очередь, позволяет нам превратить исполнение неприятных (или кажущихся таковыми?) обязанностей во вдохновенный труд, нудную работу – в изумительное приключение. Серая жизнь вне зависимости от толщины кошелька начинается тогда, когда многое в ней становится тоскливым и однообразным. А ведь истинное наслаждение, не подвластное ни политической, ни экономической и ни какой-либо другой погоде, – радовать себя и близких приготовленными с душой домашними кушаньями. К тому же это, как ни странно, не требует особых затрат, разве что возвышенного человеческого желания доставлять удовольствие.

Если приготовление каких-либо блюд по рецептам из нашей книги покажется вам трудоемким, проявите военно-тактическую хитрость дважды. Во-первых, посетите кухню накануне подачи к столу выбранного блюда и *сделайте заготовки:*почистите, нашинкуйте, отварите, запеките, поджарьте, потомите, спассеруйте (и уберите в холодильник – до завтра). Во-вторых, смело увеличивайте норму продуктов, отложите половину готового кушанья и заморозьте: *замораживать можно абсолютно все готовые блюда*. Через некоторое время, легким движением руки вынув из морозильника результат вашего волшебства, вы вновь порадуете себя и близких необыкновенным вкусом, например, канадского борща, ассорти из субпродуктов или лимонного пирога.

Возможно, вы слышали рассказ замечательной актрисы Ларисы Голубкиной о том, как ее муж, блистательный актер и острослов Андрей Миронов, приходил домой после спектакля. Еще на пороге, часто в окружении таких же, как он, уставших актеров, Андрей Александрович просил: *«Порежь что-нибудь мелко!»*Пожалуй, это будет вашей третьей хитростью военной тактики в упоительном сражении с самим собой за сытную и разнообразную домашнюю еду.

Стратегическая хитрость – и вовсе не только кулинарная – стара как мир: украшайте и улучшайте все, что можете. Делайте заготовки, замораживайте, режьте мелко, творите и пробуйте, пробуйте – обязательно пробуйте! – и не только на перец, соль…

Чем будем закусывать

Такая разная капуста

Капуста представляет собой овощ, поддерживающий бодрость и веселое, спокойное настроение духа.

Пифагор

Салат «Капуста не пуста, сама летит в уста»

Ингредиенты

1/ 2кочана капусты, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью. Слейте излишнюю влагу, поперчите и заправьте сметаной.

Салат «Сам бы ел, да денег мало»

Ингредиенты

1/ 2кочана капусты, 1/ 3стакана кураги, 1/ 3стакана чернослива, 1/ 3стакана изюма, майонез, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, перетрите с солью и слейте излишнюю влагу. Размочите сухофрукты, откиньте на дуршлаг, курагу и чернослив порежьте. Смешайте изюм, курагу, чернослив с капустой и заправьте салат майонезом.

Капуста по-гурийски «Без капусты на столе пусто»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 2–3 морковки, 1–2 свеклы, 4–5 зубчиков чеснока, молотый красный перец.

Для маринада (на 1 л воды): 1/ 2стакана сахара, 1/ 2стакана уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 лавровый лист, по 10 горошин черного и душистого перца.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой. Третью часть свеклы натрите на крупной терке. Чеснок порежьте. Морковь и оставшуюся свеклу нарежьте кружками. Нарезанные и натертые овощи уложите рядами, пересыпая их чесноком и

перцем. Сверху положите свеклу и залейте все горячим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, уксус, соль и специи. Капуста готова через сутки.

Маринованная капуста «Плюс две морковки»

Ингредиенты

3 кг капусты, 2 морковки, 1 головка чеснока.

*По желанию:*чернослив, виноград.

*Для маринада (на 1 л воды):*1 стакан сахара, 1/ 2стакана подсолнечного масла, 3/ 4стакана уксуса, 2–3 лавровых листа, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Капусту крупно порежьте, морковь натрите на крупной терке, надрежьте каждый зубчик чеснока. Сложите все в кастрюлю (вместе с черносливом), залейте горячим маринадом и поставьте гнет. Когда все остынет, снимите гнет и храните капусту в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавьте сахар, соль, масло, уксус и лавровый лист.

Капуста «Провинция Прованс»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 морковка, 2 антоновских яблока, 1/ 2стакана чернослива, 1 стакан винограда, 3 лавровых листа, 1 стакан яблочного уксуса, 3 чайные ложки сахара, черный перец горошком.

Способ приготовления

Капусту крупно порежьте, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец. Сложите все в банку и залейте уксусом до краев. Сутки держите при комнатной температуре, затем заправьте маслом и храните в холодильнике.

Капуста по-чешски «Ни один рот без капусты не живет»

Ингредиенты

5 кг капусты, 3 луковицы, 200 г хрена, 2 стакана сахара, 1

стакан подсолнечного масла, 750 мл уксуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте, хрен натрите и все перемешайте. Добавьте сахар, масло, уксус, пряности, соль. Тщательно перемешайте, плотно закройте и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Маринованная красная капуста «Очень простая история»

Ингредиенты

1 кг красной капусты, 1 столовая ложка соли.

*Для маринада:*1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, 4 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мелко порезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Банку накройте пергаментом и поставьте в холодильник. Капуста готова через 5–6 дней.

Для маринада прокипятите и охладите воду, уксус, сахар, перец и лавровый лист.

Квашеная капуста «Потрясающая»

Ингредиенты

8 кг капусты, 2 кг моркови, 1/3 стакана соли, 2/3 стакана сахара.

*По желанию:*антоновские яблоки.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте соль и сахар. Уложите в эмалированную посуду слоями капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли. Сверху положите капустные листья, на них поместите гнет и держите капусту при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену, через 2–3 дня проткните капусту деревянной палочкой и выдержите еще 2–3 дня (обязательно пробуйте, готова ли капуста!). Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста «Как молоды мы были»

Ингредиенты

2 кг капусты, 3–4 морковки, 1 свекла, 2 столовые ложки соли.

*Для маринада:*1 л воды, 3/ 4стакана сахара, 3/ 4стакана уксуса, 3/ 4стакана подсолнечного масла.

Способ приготовления

Капусту и морковь нашинкуйте, посолите и отожмите. Свеклу натрите отдельно. Капусту и морковь без сока смешайте со свеклой и залейте кипящим маринадом.

Для маринада вскипятите воду, сахар, уксус и масло.

Салаты и закуски нетрадиционной ориентации

Ничто так не разделяет людей, как вкус, и не объединяет, как аппетит.

Борис Крутиер

Закуска «Шпроты по-особому»

Ингредиенты

1–2 банки шпротов, черный хлеб кирпичиком, зелень укропа и петрушки, майонез, сыр (любой), растительное масло.

Способ приготовления

Нарежьте хлеб ломтями и каждый ломоть разрежьте наискосок, чтобы получились треугольники. Обжарьте хлеб с обеих сторон и выложите на блюдо.

Измельчите зелень, добавьте чуть-чуть майонеза (чуть-чуть!) и немного сыра, натертого на мелкой терке. Сыр нужен для того, чтобы хлеб не впитывал майонез. Намажьте этой смесью хлеб и сверху положите по 1–2 шпротины.

Салат «Горбуша по-праздничному»

Ингредиенты

1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–1 $^{1}/_{2}$стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов, майонез, соль.

Способ приготовления

Освободите горбушу от костей, разомните вилкой, смешайте с рисом и орехами, посолите и заправьте майонезом.

Рыбный рулет «Интересное предложение»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, 1–2 упаковки плавленого сыра, 1–2 стакана отварного риса, 1–2 банки рыбных консервов в собственном соку (или в томате), томатный соус.

*По желанию:*зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Разомните рыбу вилкой, предварительно удалив кости. Если рыба в собственном соку, добавьте томатный соус. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, равномерно выложите рыбу, затем рис, по желанию посыпьте зеленью и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Рыбный рулет «Лососевые оттенки»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, 1–2 банки лосося в собственном соку, 1–2 упаковки плавленого сыра «Коралл», 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Освободите рыбу от костей и разомните вилкой. Мелко порежьте укроп и петрушку. Разрежьте лист лаваша пополам, смажьте сыром, посыпьте зеленью, сверху равномерно выложите рыбу и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Рисовый салат «Смелое сочетание»

Ингредиенты

1–2 стакана вареного риса (лучше пропаренного), 1–2 упаковки крабовых палочек, 1–2 огурца, $^{1}/_{2}$стакана маслин (без косточек), $^{3}/_{4}$стакана нарезанных кубиками консервированных ананасов, майонез, соль.

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко порежьте, огурцы порежьте тонкими полукружиями, маслины порежьте вдоль на 4 части, смешайте с рисом, обсушенными кусочками ананаса, посолите и заправьте майонезом.

Салат с грибами и кукурузой «Сделаем это по-быстрому»

Ингредиенты

1 банка консервированных шампиньонов (лучше резаных), 1–2 банки консервированной сладкой кукурузы, 2–3 луковицы, майонез, растительное масло, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Откиньте на дуршлаг отдельно шампиньоны и кукурузу. Лук порежьте полукольцами или соломкой и обжарьте. Незадолго до готовности лука добавьте к нему грибы и обжарьте их вместе с луком. Когда шампиньоны и лук остынут, смешайте их с кукурузой, заправьте майонезом, посолите и поперчите. Подавайте, посыпав мелко порезанным укропом.

Капуста с сухариками «Сальвэ, Цезарь!»

Ингредиенты

1/ 2кочана капусты, 4–5 ломтей черного хлеба (лучше «Бородинского»), очищенные семечки, уксус, подсолнечное масло, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту разберите на листья, варите 5–7 минут в подсоленной воде, порежьте соломкой и поперчите. Хлеб нарежьте кубиками, слегка обжарьте, снимите с огня и смешайте с пропущенным через пресс чесноком, растертым с солью. Выложите капусту, смешанную с семечками, на нее – сухарики и полейте заправкой из уксуса и масла.

Теплый салат из куриных желудков с опятами «Свежесть чувств»

Ингредиенты

300 г куриных желудков, 100 г опят (свежих), 1 сладкий перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан макарон-спиралек, зелень петрушки, майонез, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 2–3 части. Макароны отварите в подсоленной воде и промойте. Перец целиком обжарьте со всех сторон, очистите от кожицы и семян и нарежьте тонкой соломкой.

Обжарьте желудки на масле, в котором жарился перец, посолите и поперчите. По окончании жарки добавьте 4 столовые ложки воды и томите под крышкой, пока не выпарится жидкость. Грибы обжарьте 20 минут на слабом огне с добавлением 1 столовой ложки растительного масла. Мелко нарежьте петрушку, смешайте макароны, желудки, грибы, перец, петрушку и

заправьте майонезом.

Печеночный паштет с лимонной цедрой «Счастливы вместе»

Ингредиенты

1 банка печеночного паштета, 200 г ливерной колбасы, 10–12 маринованных грибов (любых), 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3 ломтика черствого белого хлеба без корки, 1/2 стакана молока, 1/2 чайные ложки горчицы, 1/4 чайной ложки тертой лимонной цедры, 3–4 столовые ложки майонеза, 1 сладкий красный перец, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Яичные белки мелко нарежьте, желтки разотрите. Ливерную колбасу, печеночный паштет, замоченный в молоке хлеб и яичные желтки пропустите через мясорубку, добавьте мелко нарезанные грибы, яичные белки и тщательно перемешайте. Добавьте горчицу, лимонную цедру, соль, перец и перемешайте до состояния однородной массы. Готовый паштет выложите в виде батона на блюдо, разрежьте на порционные ломтики, украсьте майонезом, зеленью и кружками сладкого перца.

Икра из чеснока «Дыхание любви»

Ингредиенты

1 головка чеснока, 1/3 стакана грецких орехов, 1 кусок белого хлеба, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сока лимона, зелень (любая).

Способ приготовления

Истолките чеснок, добавьте измельченные ядра грецких орехов и снова все истолките. Замочите в воде хлеб, отожмите, смешайте с чесноком и орехами. Массу взбейте деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло до образования пюре. В конце взбивания добавьте сок лимона, выложите на тарелку, разровняйте поверхность ножом и украсьте зеленью.

Баклажаны или синенькие?

– Золушка, собирайся, а то на бал опоздаешь!

– О, насчет бала! Можно мне на этот раз карету не из тыквы, а из баклажана сделать?

– Это почему?!

– Ну представляешь, подъезжаю я такая на фиолетовом «ламборджини», а то этот желтый джип меня уже достал…

(С рекламного сайта)

Овощной салат «Невозможно оторваться»

Ингредиенты

2–3 баклажана, 3–4 помидора, 3–4 сладких перца, 1–2 луковицы, чеснок, укроп, петрушка, сельдерей, подсолнечное масло (лучше пахнущее семечками), уксус, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны испеките или отварите 20 минут в соленой воде, предварительно сделав в них прорезь. Проваренные баклажаны положите под пресс для удаления излишней влаги, очистите и нарежьте кубиками. Печеные баклажаны очистите и нарежьте.

Испеките перец в духовке или пожарьте в небольшом количестве масла под крышкой, очистите от семян и кожицы и нарежьте. Лук нарежьте соломкой (по желанию лук обжарьте), смешайте с баклажанами и перцем, добавьте рубленую зелень, пропущенный через пресс чеснок, заправьте уксусом, маслом, сахаром, черным перцем, солью и тщательно перемешайте.

Баклажаны с сельдереем «Ничего невозможного нет»

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 1–2 луковицы, 1 пучок сельдерея, 5–6 зубчиков чеснока

*Для маринада:*вода, уксус, сахар, черный и душистый перец горошком, подсолнечное масло, вода, соль.

Способ приготовления

С баклажан удалите плодоножку, сделайте в каждом прорезь

и варите 10 минут в соленой воде. Отваренные баклажаны положите под пресс, чтобы удалить горечь и излишнюю влагу. Разрежьте вдоль на 4 части, переложите сырым луком, сельдереем, нарезанным чесноком и залейте маринадом.

Для маринада вскипятите воду, добавьте уксус, сахар, соль и перец горошком. Остывшим маринадом залейте баклажаны и оставьте при комнатной температуре минимум на 6 часов. Готовые баклажаны выньте из маринада и полейте маслом.

Закуска «Баклажаны вместо грибов»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 6–7 луковиц, растительное масло, соль, майонез.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте кубиками, посолите и оставьте на 1 час, чтобы вышла горечь. Лук нашинкуйте и обжарьте. Баклажаны отожмите, добавьте к луку и жарьте до готовности. Остывшие баклажаны и лук посолите, если надо, и заправьте майонезом. Закуска должна напоминать по вкусу жареные грибы.

Маринованные баклажаны «Чудесные»

Ингредиенты

2 кг баклажанов, 3–4 луковицы, 1–2 головки чеснока, 4 столовые ложки соли.

Для маринада: $^{3}/_{4}$стакана уксуса, $^{3}/_{4}$стакана подсолнечного масла, 4 столовые ложки сахара, $^{1}/_{2}$столовые ложки соли.

Способ приготовления

С баклажанов удалите плодоножку, каждый разрежьте на 8 частей, залейте водой, добавьте 4 столовые ложки соли, варите 15 минут и остудите. Лук порежьте полукольцами, чеснок пропустите через пресс и смешайте с баклажанами.

Для маринада (без воды!) растворите в уксусе соль и сахар, добавьте масло, вскипятите и остудите. Залейте маринадом баклажаны, лук и чеснок и поместите в холодильник. Через сутки блюдо готово.

Баклажаны с кореньями «Суперлюкс»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 головка чеснока, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3–4 помидора, растительное масло, кинза, укроп, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожицы, разрежьте пополам, ложкой выньте часть мякоти, положите на 10–15 минут в подсоленную воду, затем выньте и дайте стечь воде. Мякоть баклажанов порубите, добавьте измельченные чеснок, кинзу и укроп, посолите, поперчите и обжарьте, помешивая.

Баклажаны нафаршируйте этой смесью, сложите в один ряд разрезом вверх. На каждый баклажан положите разрезанный пополам помидор, влейте немного воды, масла и припустите на слабом огне под крышкой, пока баклажаны не станут мягкими.

Баклажаны с орехами «Великолепная семерка»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 головка чеснока, растительное масло, уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны испеките до мягкости, положите на 30–40 минут под гнет между двумя досками, чтобы удалить горечь.

Орехи и чеснок истолките в ступке или пропустите через мясорубку и разотрите с баклажанами деревянной ложкой до состояния пастообразной массы. Посолите, поперчите, добавьте уксус и масло.

Баклажаны с чесноком и кинзой по-армянски «Ереванское чудо»

Ингредиенты

10 баклажанов (среднего размера), 3 пучка кинзы, 5 головок чеснока, растительное масло, соль.

Для маринада(на $^{1}/_{2}$стакана горячей воды): 1 столовая ложка уксуса, 2–3 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 2 см, положите на 1 час в сильно соленую воду, затем отожмите. Баклажаны обжарьте с двух сторон. Кинзу мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, смешайте с кинзой и немного посолите. Уложите слоями баклажаны и смесь из чеснока и кинзы.

Приготовьте маринад из воды, уксуса и сахара, залейте горячим маринадом баклажаны и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовое блюдо храните в холодильнике.

Теплый овощной салат по-грузински «Внештатная Джорджия»

Ингредиенты

1 баклажан, 1 сладкий красный перец, 1 сладкий желтый перец, 1/ 4луковицы, 2 столовые ложки тертого сыра сулугуни, растительное масло, белый винный уксус, соль.

Способ приготовления

Баклажан разрежьте вдоль на 3–4 части. Каждую часть порежьте наискосок брусочками, перемешайте с солью и оставьте на несколько минут. Перец нарежьте тонкими полосками, лук нашинкуйте соломкой. Баклажаны отожмите, слегка обжарьте до золотистой корочки и укутайте. Перец обжарьте до мягкости.

Смешайте обжаренные овощи, мелко нарезанный лук и сбрызните уксусом.

Сулугуни разомните вилкой или натрите на терке и посыпьте им салат.

Соте по-одесски «Рецепт мадам Стороженко»

Ингредиенты

3–4 баклажана, 5–6 луковиц, 5–6 помидоров, 2–3 морковки, 4–5 сладких перцев, 2 яблока (кислых), чеснок, зелень (укроп, петрушка), сахар, лимонная кислота, растительное масло, молотый черный перец, соль.

*По желанию:*7–8 слив.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружками, посыпьте солью и оставьте на 1 час, чтобы удалить горечь. Обжарьте нашинкованные соломкой лук и морковь, баклажаны промойте и отожмите.

Слегка обжарьте их с двух сторон. Перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Помидоры и яблоки натрите на крупной терке (сливы порежьте).

Уложите слоями подготовленные овощи, добавьте смесь из помидоров и яблок (слив), соль, сахар, лимонную кислоту, молотый перец и тушите до готовности. За несколько минут до окончания тушения всыпьте зелень, затем снимите с огня и по желанию добавьте немного пропущенного через пресс и

растертого с солью чеснока. Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Ее величество селедка

– Что такое наивность?

– Предположение о том, что русского человека от выпивки удержит отсутствие закуски.

(Из популярного блога)

Сельдь «Шуба деликатесная»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 4 картофелины, 1 свекла, 1–2 морковки, 3–4 соленых огурца, 1–2 луковицы, майонез.

По желанию: 2–3 банки сельди в винном соусе.

Способ приготовления

Филе сельди нарежьте кусочками (деликатесную сельдь выложите из банки), отварной картофель мелко нарежьте, морковь и свеклу натрите на крупной терке, лук и огурцы мелко нарубите.

Выложите и разровняйте слой свеклы. На него уложите слой сельди. Следом выложите морковь и присыпьте ее огурцами. На них выложите тонкий слой лука, на него – картофель. Последним слоем выложите свеклу. В процессе укладки каждый слой (за исключением слоя сельди) промажьте майонезом.

Форшмак «Парламентский»

Ингредиенты

2 сельди (филе), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки сахара, $^1/_4$стакана растительного масла, $^1/_2$батона, 2 яблока (кислых), 2 луковицы, молоко и/или спитая чайная заварка, молотый душистый и черный перец.

Способ приготовления

Если сельдь сильно соленая, вымочите ее в молоке и/или в спитой чайной заварке. Затем в этой же жидкости замочите хлеб со срезанной коркой. Отделите белки от желтков. В желтки добавьте перец, горчицу, уксус, сахар, масло и тщательно разотрите.

Сельдь пропустите через мясорубку, смешайте с желтками,

еще раз пропустите через мясорубку вместе с яблоками, луком, белками и отжатым хлебом. Тщательно перемешайте и выложите на селедочницу.

Селедочное масло «Для дам из высшего общества»

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 плавленых сырка, 100 г сливочного масла, 1–2 ложки томатной пасты, маслины (для украшения).

Способ приготовления

Все ингредиенты смешайте в блендере, выложите на селедочницу и украсьте маслинами.

Селедочный паштет «Красная икорка»

Ингредиенты

1 сельдь (филе), 150 г сливочного масла, 2 плавленых сырка, 3 морковки.

Способ приготовления

Морковь сварите до готовности. Сельдь, морковь, масло, сырки пропустите через мясорубку и тщательно перемешайте.

Овощ товарищ не только овощу

Хоть на воде, лишь бы на сковороде.

(Поговорка)

Печеночный торт «Воспитание чувств»

Ингредиенты

700–800 г печени (говяжьей, индюшачьей), 1–2 яйца, 3–4 столовые ложки муки, растительное масло, майонез, перец, соль.

Для «крема»: 3–4 луковицы, 2–3 морковки, перец, соль.

*Для украшения:*1 морковки (вареная), 2–3 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Печень пропустите через мясорубку, смешайте со взбитыми яйцами, мукой, посолите и поперчите. На разогретую сковороду с маслом выложите половником смесь для одного коржа, быстро разровняйте лопаткой и обжарьте с двух сторон. Каждый готовый слегка остуженный корж смажьте майонезом, выложите на него «крем» и соберите торт из 4–5 коржей.

Для «крема» сварите морковь и натрите на мелкой терке. Лук нашинкуйте соломкой, обжарьте, посолите и поперчите. На корж, смазанный майонезом, выложите слой моркови и разровняйте. Сверху выложите жареный лук и тоже разровняйте. Верхний корж и бока торта смажьте майонезом.

Для украшения отделите белки от желтков и натрите на мелкой терке. Вареную морковь тоже натрите на мелкой терке. В бока торта плоским ножом вдавите белки, верхний корж посыпьте желтками. Морковь равномерно выложите в центре и по краям торта в форме розочек.

Салат из печени «Шестое чувство»

Ингредиенты

150 г печени (вареной), 1 картофелина (вареная), 2 яйца, 1 соленый огурец, 4 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень, яйца, картофель, соленый огурец и лук нарежьте соломкой, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Салат из печени с сыром и луком «Вершина блаженства»

Ингредиенты

200 г говяжьей печени (отваренной), 1 луковица, 100 г сыра (любого твердых сортов), майонез, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Нашинкованный лук спассеруйте. Печень нарежьте соломкой, смешайте с натертым на крупной терке сыром, луком, посолите, заправьте майонезом и выложите горкой.

Салат из молодых кабачков «12 стульев»

Ингредиенты

1 кабачок, 3 помидора, 1 зубчик чеснока, зелень (петрушка, сельдерей, укроп), кефир (для заправки), молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кабачок очистите от кожицы и порежьте тонкими ломтиками. Помидоры разрежьте на половинки, удалите чайной ложкой семена и порежьте тонкими полосками. Зелень мелко нарубите, чеснок пропустите через пресс и все смешайте. Полейте салат кефиром, посолите, поперчите и перемешайте.

Кабачковый торт «Гости требуют добавки»

Ингредиенты

1 $^{1}/_{2}$ кг кабачков, 2–3 яйца, 2–3 зубчика чеснока, мука, майонез, растительное масло, перец, соль.

По желанию: немного тертого сыра (любого) и рубленого укропа для украшения

Способ приготовления

Очищенные кабачки натрите на крупной терке, добавьте взбитые яйца, посолите, поперчите и, помешивая, всыпьте муку. Масса должна напоминать очень густую сметану. На разогретую сковороду налейте масло и половником выкладывайте массу, сразу равномерно распределяя ее. Обжаренный с двух сторон кабачковый корж (коржей должно получиться 4–5) выложите на блюдо, дайте немного остыть и смажьте майонезом, смешанным с пропущенным через пресс чесноком. Коржи укладывайте друг на друга. Верхний корж также смажьте майонезом с чесноком и по желанию посыпьте тертым сыром и рубленым укропом.

Морковные голубцы «Круглый год»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 3–4 морковки, 1–2 зубчика чеснока.

Для маринада: 1 стакан холодной кипяченой воды, 1/ 2стакана подсолнечного масла, 1/ 2стакана уксуса, 1/ 2стакана сахара, 2 столовые ложки соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Разберите капусту на листья, слегка отварите, стебли листьев срежьте или отбейте. Каждый лист смажьте пропущенным через пресс чесноком и на смазанную сторону положите натертую на мелкой терке морковь. Заверните листья с начинкой конвертом и рядами уложите в кастрюлю, перекладывая лавровым листом и перцем.

Для маринада прокипятите воду, соль, сахар, уксус, масло, остудите, залейте маринадом голубцы и оставьте на сутки при комнатной температуре.

Овощи в лаваше «Бодрость духа»

Ингредиенты

1–2 листа тонкого лаваша, любые овощи (капуста, морковь, цветная капуста, сладкий перец), плавленый сыр («Дружба», «Волна»), зелень (любая), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Отварите (или потушите) овощи до готовности, дайте стечь излишней влаге, измельчите, добавьте рубленую зелень, соль, перец и смешайте с измельченным плавленым сыром. Выложите смесь на половину листа лаваша, равномерно распределите и сверните в рулет. Каждый рулет заверните в фольгу и положите на ночь в холодильник.

Картофельный салат «Крестьянин торжествует»

Ингредиенты

5–6 картофелин (сваренных в мундире), 1–2 луковицы, растительное масло (лучше нерафинированное, пахнущее семечками), уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте маленькими брусочками или кубиками. Лук порежьте тонкой соломкой или полукольцами, перетрите с

солью и сбрызните уксусом. Смешайте картофель с луком, поперчите, добавьте при необходимости соль и заправьте маслом.

Салат «Патиссон Патиссоныч»

Ингредиенты

1 банка консервированных патиссонов, 1–2 морковки, 1/ 8кочана капусты, 1–2 луковицы, майонез, клюква.

Способ приготовления

Морковь, капусту и лук нашинкуйте соломкой. Выньте патиссоны из рассола и нашинкуйте соломкой. Смешайте подготовленные овощи, заправьте солью и перцем, выложите в салатник, полейте майонезом и украсьте клюквой.

Рыба в маринаде «Законы моря»

Ингредиенты

2–2 1/ 2 кг филе рыбы (любой), мука, растительное масло, перец, соль.

*Для маринада:*4–5 морковок, 9–10 луковиц, 1 стакан томатной пасты, 1–2 лавровых листа, 1/ 2стакана уксуса, 1 стакан воды, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Филе разрежьте на куски, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте. Если рыба еще не готова, поставьте ее на несколько минут в духовку. Готовую рыбу выложите на блюдо и залейте маринадом.

Для маринада морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и жарьте, помешивая, на среднем огне. Когда овощи станут мягкими, добавьте томатную пасту, лавровый лист и продолжайте жарить еще несколько минут.

Затем влейте уксус, воду, доведите маринад до кипения и добавьте сахар, соль.

Сезон любви к заготовкам

Соленые огурцы с дубовыми листочками и чабрецом «Шестисоточные»

Ингредиенты

3–4 кг огурцов (сорта «либелле», «пасамонте»), чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец.

*На 1 л рассола:*2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы залейте на 3 часа холодной водой, затем уложите в банки, на дно которых и между огурцами положите чеснок, укроп, дубовые и вишневые листочки, листочки черной смородины, горький красный перец, лист хрена и чабрец. Залейте банки кипящим рассолом и оставьте примерно на 3 дня при комнатной температуре до появления пены.

Затем рассол слейте, прокипятите его, вновь залейте огурцы до верха и закройте банки. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Соленые огурцы «Как на рынке бочковые. Холодный способ»

Ингредиенты

4–5 кг огурцов, укроп, листочки черной смородины, вишни, дуба, тархун, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок и листья хрена.

*На 1 л 500 мл рассола из родниковой воды:*2 $^{1}/_{2}$столовой ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы замочите на 2–3 часа в холодной воде. Часть специй, кроме черного перца горошком, положите на дно банок, затем уложите огурцы и поверх них – оставшиеся специи. Залейте содержимое банок холодным рассолом и оставьте на 3 дня при комнатной температуре.

Затем рассол слейте и, не промывая огурцы, залейте их свежим холодным рассолом до верха банок, добавив черный перец горошком. Закройте банки пластмассовыми крышками и храните в прохладном месте. Для рассола в холодной родниковой воде растворите соль и тщательно перемешайте.

Соленые огурцы с корнем хрена и чесноком «От Надежды Васильевны»

Ингредиенты

4–5 кг огурцов.

*На 3-литровую банку:*6 зубчиков чеснока, 8 листочков черной смородины, 8 листочков вишни, 2–3 кусочка корня хрена длиной 5 см, 4–5 веточек укропа с семенами (крупных).

*На 1 л рассола:*2 столовые ложки соли крупного помола.

Способ приготовления

Огурцы замочите на 6 часов в холодной воде. На дно банок положите нарезанные на 5–6 частей 3 зубчика чеснока, нарезанный кружочками толщиной 1 $^{1}/_{2}$–2 мм 1 кусочек корня хрена, 4 листочка смородины и 4 листочка вишни.

Банку наполовину заполните огурцами и положите оставшиеся специи.

Затем до верха банки уложите огурцы и поверх них положите укроп так, чтобы огурцы не всплывали. Залейте содержимое холодным рассолом, накройте марлей и оставьте на 3–4 дня при комнатной температуре для закисания. Когда на поверхности рассола появится слой пузырьков (пены) и рассол приобретет кислый вкус, удалите пену, слейте рассол и вскипятите его. Банки поставьте на полотенце, кипящим рассолом залейте до верха огурцы и закройте банки крышками. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль. В 3-литровую банку с огурцами вмещается около 1 л 500 мл рассола.

Соленые огурцы с эстрагоном и настурцией

Ингредиенты

5–6 кг огурцов.

*На 3-литровую банку:*1 головка чеснока, 5–6 листиков смородины, 5–6 листиков вишни, 1–2 веточки эстрагона, 1 крупный лист хрена, 5–6 семян настурции, 1 столовая ложка уксуса, укроп с семенами.

*На 3 л рассола:*3 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Подготовленные огурцы, чеснок и специи разложите, чередуя, по банкам и залейте кипящим рассолом.

Через 5–7 минут рассол слейте, прокипятите и вновь залейте огурцы.

Повторите процедуру 3 раза, в последний раз добавив в банки перед закатыванием уксус. Для рассола прокипятите воду, добавив в нее соль.

Малосольные огурцы с яблоками и чесноком «Здоровье каждого – богатство всех!»

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зеленых яблока, 1 головка чеснока, 8 листочков черной смородины, 2–3 листочка вишни, 10 горошин черного перца, зелень укропа и петрушки.

*Для рассола:*1 л воды, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы, яблоки и зелень вымойте. У огурцов срежьте кончики, яблоки разрежьте на четыре части, не удаляя сердцевину. Чеснок разберите на зубчики и очистите. Огурцы и яблоки уложите в банку, перемежая их зеленью и зубчиками чеснока. Добавьте в банку черный перец горшком и залейте содержимое горячим рассолом.

Накройте банку тканью и оставьте на сутки при комнатной температуре. Спустя это время огурцы готовы к употреблению. Для рассола вскипятите воду, добавив соль.

Маринованные помидоры с чесноком, зеленью и пряностями «Отличники народного хозяйства»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров.

*На 3-литровую банку:*2 столовые ложки сахара, уксус (для заполнения банок до краев), 3 столовые ложки соли, чеснок, зелень петрушки, укропа, лавровый лист, черный и душистый перец горошком.

Способ приготовления

Помидоры положите в дуршлаг и дважды опустите его в кипящую воду. Подготовленные помидоры уложите в банки, добавив специи, влейте из чайника кипящую воду, оставив до верха 1 см. Оставшееся место до краев банок заполните уксусом и закройте банки крышками. Храните в прохладном месте.

Помидоры с укропом, гвоздикой и чесноком «Надеждинские»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров.

*На 3-литровую банку:*3 листочка черной смородины, 3 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 3 гвоздички, 3 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца, 1 чайная ложка уксусной эссенции, 3 таблетки аспирина, 1 столовая ложка соли, укроп.

Способ приготовления

Укроп положите на дно банки, поверх него уложите помидоры, добавьте специи и залейте содержимое банок кипятком на 6 минут. Спустя это время воду слейте, вскипятите ее и вновь залейте содержимое на 3 минуты. Затем воду еще раз слейте, положите в банки соль, таблетки аспирина и влейте уксусную эссенцию. Воду третий раз вскипятите и влейте ее в банки. Быстро закатайте их и переверните крышками вниз.

Квашеная капуста «Потрясающая»

Ингредиенты

8 кг капусты, 2 кг моркови, 1/3 стакана соли, 2/3 стакана сахара, антоновские яблоки (по желанию).

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на крупной терке (яблоки разрежьте на 8 частей). Смешайте треть стакана соли и две трети стакана сахара. Уложите в эмалированную посуду слоями, чередуя, капусту и морковь (яблоки), плотно утрамбовывая и посыпая каждый слой смесью из сахара и соли.

Сверху положите капустные листья, на них поместите груз и накройте все хлопчатобумажной тканью. Оставьте капусту на 6–7 дней при комнатной температуре.

В процессе квашения снимайте пену. Через 3–4 дня проткните капусту деревянной палочкой и дайте постоять без груза 8–10 часов. Затем вновь положите капустные листья и поставьте груз. (Обязательно пробуйте, готова ли капуста!) Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с морковью, свеклой, чесноком и красным перцем «По-гурийски»

Ингредиенты

1 кочан капусты, 2–3 морковки, 1–2 свеклы, 4–5 зубчиков чеснока, молотый красный перец.

Для маринада (на 1 л воды): 1/ 2стакана сахара, 1/ 2стакана уксуса, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой. Третью часть свеклы натрите на крупной терке. Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Морковь и оставшуюся свеклу нарежьте кружками. Нарезанные и натертые овощи уложите слоями, чередуя и пересыпая их чесноком и перцем. Последним слоем положите кружки свеклы и залейте все горячим маринадом. Капуста готова через сутки. Готовую капусту храните в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавив сахар, уксус, соль и специи.

Маринованная капуста с морковью, чесноком, черносливом и виноградом «Восхитительная»

Ингредиенты

3 кг капусты, 2 морковки, 1 головка чеснока, чернослив и виноград.

Для маринада (на 1 л воды): 1 стакан сахара, 1/ 2стакана растительного масла, 3/ 4стакана уксуса, 2–3 лавровых листа, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Капусту крупно нарежьте, морковь натрите на крупной терке, каждый зубчик чеснока надрежьте. Сложите все в кастрюлю вместе с черносливом и виноградом, залейте горячим маринадом и поставьте груз. Когда все остынет, снимите груз. Готовую капусту храните в холодильнике.

Для маринада вскипятите воду, добавив сахар, соль, растительное масло, уксус и лавровый лист.

Маринованная капуста с морковью, антоновскими яблоками, виноградом и черносливом «Провансальская»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 морковка, 2 антоновских яблока, 1/ 2стакана чернослива, 1 стакан винограда, 3 чайные ложки сахара, 3 лавровых листа, яблочный уксус, растительное масло, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту крупно нарежьте, перетрите с солью, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, нарезанные мелкими дольками яблоки, виноград, размоченный чернослив, лавровый лист и перец горошком. Сложите все в банку и залейте яблочным уксусом до краев. Оставьте на сутки при комнатной температуре, затем заправьте растительным маслом. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная капуста с луком, хреном, лавровым листом и перцем «По-чешски и по-словацки»

Ингредиенты

5 кг капусты, 3 луковицы, 200 г корня хрена, 2 стакана сахара, 1 стакан растительного масла, 750 мл уксуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Капусту и корень хрена натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и все перемешайте. Добавьте сахар, растительное масло, уксус, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль. Все тщательно перемешайте, плотно накройте и оставьте на сутки при комнатной температуре. Готовую капусту храните в холодильнике.

Маринованная красная капуста «Очень простая история»

Ингредиенты

1 кг красной капусты, 1 столовая ложка соли.

*Для маринада:*1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, 4 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления

Мелко нарезанную капусту перетрите с солью, отожмите и залейте охлажденным маринадом. Накройте пергаментом и поместите в холодильник. Капуста готова чрез 5–6 дней.

Для маринада вскипятите воду, добавив уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист.

Маринованное ассорти из репы, редьки, сладкого перца, цветной капусты, патиссонов и кабачков «Не надо завидовать!»

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г репы, 500 г редьки, 500 г огурцов, 500 г помидоров (мелких), 500 г лука, 500 г цветной капусты, 500 г сладкого перца (разного цвета), 500 г патиссонов, 500 г кабачков, 2–3 головки чеснока, стручки красного острого перца, корень и зелень петрушки.

На 1 л маринада: 3 лавровых листа, 7 гвоздичек, 6 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 6 чайных ложек сахара, 4 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Морковь, репу, редьку нарежьте квадратиками со стороной 2 см и подержите 1–2 минуты в кипятке. Огурцы нарежьте кольцами толщиной 2 см, мелкие помидоры разрежьте пополам. Лук нарежьте кольцами толщиной 5 мм, чеснок разберите на зубчики и нарежьте пластинками, цветную капусту разберите на соцветия. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте кольцами. Патиссоны и кабачки нарежьте квадратиками со стороной 2 см.

На дно стерилизованных сухих банок положите нарезанные корень и зелень петрушки, кусочек красного острого перца и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Залейте содержимое банок горячим маринадом до верха. Стерилизуйте 1-литровую банку 10 минут, 2-литровую банку – 20 минут и 3-литровую банку – 30 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз.

Для маринада в кипящую воду добавьте специи, уксусную эссенцию, сахар, соль и прокипятите 5 минут.

Маринованное ассорти из тыквы, моркови, яблок, винограда и чеснока «Хрумчики»

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г моркови, 200 г цветной капусты, 200 г яблок, 200 г тыквы, 200 г сладкого перца, 200 г винограда, чеснок.

Для маринада: 2 стакана уксуса, 1 $^{1}/_{2}$стакана сахара, 2 стакана воды, $^{3}/_{4}$стакана растительного масла, 4 столовые ложки соли, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Овощи и фрукты очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте одинаковыми ломтиками, виноградины снимите с веточек. Затем смешайте с нарезанным чесноком и залейте горячим маринадом.

Остывшую смесь поместите на 3 дня в холодильник.

Для маринада смешайте уксус, сахар, воду, растительное масло, соль. Смесь прокипятите, добавив лавровый лист и черный перец горошком.

Салат из маринованных огурцов с чесноком, горчицей и черным перцем «Для долгих зимних вечеров»

Ингредиенты

4 кг огурцов, 3 столовые ложки измельченного чеснока, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка горчичного порошка, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 чайные ложки молотого черного перца, 3 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Огурцы разрежьте вдоль в длину на 4–6 частей и смешайте с чесноком, сахаром, горчицей, растительным маслом, уксусом, перцем, солью. Полученную смесь оставьте на 3 часа при комнатной температуре.

Спустя это время плотно уложите в подготовленные банки, залейте до верха оставшимся рассолом и стерилизуйте 20 минут, прикрыв банки крышками. Затем банки закатайте, переверните крышками вниз и остудите.

Салат из маринованных помидоров и лука «Дуэт»

Ингредиенты

4–5 кг помидоров, 1 кг 500 г – 2 кг лука.

*На 3 л маринада:*3 столовые ложки соли, 7 столовых ложек сахара, 1/ 3стакана уксуса.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте кольцами, лук – кольцами толщиной 1–2 см и уложите, чередуя, слоями в банки. Залейте кипящим маринадом, выдержите 10 минут и слейте маринад. Вновь доведите его до кипения, влейте в банки и выдержите 2–3 минуты, пока не выйдут пузырьки.

Затем банки закатайте, переверните крышками вниз и остудите, не укутывая. Для маринада вскипятите воду, добавив в нее соль, сахар и уксус.

Салат из зеленых помидоров, сладкого перца, лука и моркови «Победа в борьбе за урожай»

Ингредиенты

3 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 столовая ложка сахара, $^{1}/_{2}$стакана уксуса, 1 стакан растительного масла, 6 чайных ложек соли.

Способ приготовления

Помидоры, сладкий перец и лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь натрите на крупной терке и все смешайте в большом тазу. Всыпьте, помешивая, сахар, соль. Затем влейте, помешивая, уксус и растительное масло.

Поместите таз на слабый огонь и доведите содержимое до кипения. После закипания поварите 20–30 минут, разложите по стерилизованным банкам, закатайте и укутайте.

Маринованный чеснок с хмели-сунели «Конкурент рыночному»

Ингредиенты

3–4 кг чеснока, черный перец горошком и хмели-сунели.

На 800-граммовую банку: 2 1/2–3 столовые ложки соли, 2–3 столовые ложки уксуса.

Способ приготовления

Очищенный чеснок положите в дуршлаг, ошпарьте соленой водой и быстро охладите, опустив дуршлаг на 30 секунд в холодную воду. Стерилизованные банки на две трети заполните подготовленным чесноком, положите черный перец горошком, хмели-сунели, соль и влейте уксус.

Содержимое банок залейте до верха кипятком, закатайте и переверните крышками вниз.

Маринованный чеснок с корнем петрушки, корицей и гвоздикой «От Антонины Николаевны»

Ингредиенты

2–3 кг чеснока, лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корица, гвоздика.

На каждые 300 мл маринада: 200 мл 9 %-го уксуса, 50 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Головки чеснока вымочите 4–5 дней в холодной воде, 4–5 раз в день меняя воду. Затем уложите чеснок в банки, залейте горячим маринадом и выдержите сутки. Спустя это время маринад слейте, прокипятите, залейте им банки до верха и закройте крышками.

Для маринада прокипятите воду с сахаром, уксусом, добавив лавровый лист, красный молотый перец, сушеный корень петрушки, черный перец горошком, корицу и гвоздику.

Соленая черемша «Витаминно-закусочная»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На 1 л рассола: 50 г соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и разложите по банкам. Залейте банки рассолом, в каждую банку поставьте гнет (бутылку с водой) и выдержите 10–15 дней при комнатной температуре. Затем добавьте в банки до верха рассол, закройте пластмассовыми крышками и поместите в прохладное место. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее соль, и остудите.

Черемша с сахаром «Изысканная»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На 1 л рассола: 500 г сахара, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см, залейте кипятком и оставьте на 12–24 часа. Затем воду слейте и разложите подготовленную черемшу по банкам. Залейте банки горячим рассолом, накройте пластмассовыми крышками и остудите. Для рассола вскипятите воду, добавив в нее сахар, уксус, соль.

Соленая черемша с родниковой водой «Холодный способ»

Ингредиенты

2–3 кг стрелок чеснока.

На литровую банку, заполненную черемшой: 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока нарежьте длиной 10 см и уложите в банки, добавив лавровый лист, черный перец горошком, соль. Затем залейте родниковой водой и закройте пластмассовыми крышками. Храните в прохладном месте.

Маринованные кабачки с красным перцем и хреном «Тети Надины»

Ингредиенты

4–5 кг кабачков.

На 1 л 500 мл маринада: 300 мл 6 %-го или 250 мл 9 %-го уксуса, 130 г сахара, 100 г соли.

На литровую банку: 1 горошина горького черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 лавровый лист, 1 смородиновый листочек, 1 лист хрена, 1 зубчик чеснока, 1 кусочек жгучего красного перца.

Способ приготовления

Кабачки крупно нарежьте и уложите в стерилизованные банки со специями. Залейте кипящим маринадом, накройте крышками и стерилизуйте на водяной бане: литровую банку – 7 минут, 3-литровую – 15–18 минут. Затем банки закатайте и переверните крышками вниз.

Кабачковая икра с помидорами, морковью, сладким перцем и луком «Давайте жить дружно!»

Ингредиенты

2 кг 500 г кабачков, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1–2 сладких перцев, 1 стакан растительного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки соли.

Способ приготовления

Кабачки, помидоры, морковь, сладкий перец и лук пропустите через мясорубку, добавьте сахар, соль, влейте растительное масло и поварите, постоянно помешивая, 3 часа 30 минут на слабом огне. Спустя это время полученную массу уложите в стерилизованные банки, закатайте и переверните крышками вниз. У вас должно получиться пять 700-граммовых банок.

Икра из баклажанов с морковью, помидорами, сладким перцем и луком «Первый номер»

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, чеснок, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Баклажаны отчистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Сладкий перец очистите от плодоножек, семян и тоже нарежьте небольшими кубиками. Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Морковь и лук натрите на мелкой терке.

Обжарьте на растительном масле смесь из помидоров, лука и перца. Отдельно обжарьте смесь из баклажанов и моркови. Овощи обжаривайте около 30 минут на среднем огне до получения однородной массы и испарения влаги.

Затем смешайте обжаренные овощи в разогретом казане и потушите, помешивая, на слабом огне 1 час 30 минут. Спустя 20 минут от начала тушения разомните овощи в пюре, положите пропущенный через пресс чеснок, посолите и тщательно перемешайте. Готовую икру положите в стерилизованные банки, закатайте и переверните крышками вниз.

Маринованный сладкий перец с чесноком и лавровым листом «Победитель соцсоревнования»

Ингредиенты

*На литровую банку:*1 кг сладкого перца, 5–10 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа.

*Для маринада:*200 мл воды, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 100 мл уксуса, 1 $^{1}/_{2}$ ч. ложки соли.

Способ приготовления

Перец разрежьте вдоль, очистите от семян, плодоножек и промойте. Подготовленный перец поварите 2 минуты в кипящем маринаде. Затем уложите в банки, утрамбуйте, добавьте чеснок и лавровый лист. Залейте все кипящим маринадом, закатайте банки и переверните их крышками вниз.

Для маринада вскипятите воду, добавив растительное масло, сахар, уксус, соль.

Маринованный сладкий перец «Золотой медалист»

Ингредиенты

3–4 кг сладкого перца (разного цвета).

*Для маринада:*1 стакан сахара или меда, 1 стакан растительного масла, 1 стакан уксуса, 1 стакан воды, 1 $^{1}/_{2}$ст. ложки соли.

Способ приготовления

Перец очистите от плодоножек и семян, разрежьте на 4 части и на 3 минуты опустите в кипящий маринад. Плотно уложите в подготовленные банки и залейте маринадом, в котором перец кипел. Заполненные банки стерилизуйте 10 минут и закатайте.

Для маринада растворите в горячей воде соль, сахар (мед), добавьте уксус, растительное масло и прокипятите. В литровую банку вмещается около 1 кг перца. Такой маринованный перец долго хранится в холодильнике в эмалированной или стеклянной посуде.

Соленые грибы с чесноком, укропом и листочками черной смородины «Рецепт тети Раи»

Ингредиенты

3–4 кг грибов с ножками (любых), чеснок, укроп, лавровый лист, листочки черной смородины, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Грибы очистите, крупные нарежьте дольками вместе с ножками и тщательно промойте.

Большую кастрюлю на треть залейте водой и, когда она закипит, положите грибы (без соли). Пока вода закипает, постоянно снимайте пену.

Как только вода станет прозрачной, грибы посолите, доведите до кипения и поварите 40–45 минут.

Спустя это время грибы откиньте на дуршлаг, промойте под проточной водой и переложите в миску. Чеснок мелко нарежьте, смешайте с грибами, посолите, если нужно, сверху положите укроп и поместите на 10–12 часов в холодильнике.

На дно стерилизованных банок положите листочки черной смородины, часть укропа из грибов и поверх него – грибы. Затем залейте содержимое банок рассолом, сверху положите оставшийся укроп из грибов и тщательно утрамбуйте все ложкой.

Влейте рассол до верха банок и закройте их только пластмассовыми крышками.

Для рассола вскипятите воду с солью, перцем и лавровым листом.

Маринад для грибов «Промышленные заготовки»

Ингредиенты

1 л грибного отвара, 1 1/2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки уксуса, гвоздика, лавровый лист, корица, черный перец горошком.

Способ приготовления

Смешайте грибной отвар, соль, сахар, уксус, специи и вскипятите. Полученным маринадом залейте вареные грибы. По желанию подготовленные грибы уложите в банки и, залив грибы маринадом, банки закатайте.

Яблоки с красной смородиной на веточках «Красота – это страшная сила»

Ингредиенты

1 кг 500 г мелких яблок, 500 г красной смородины на веточках, 2–3 листочка вишни, 2–3 листочка смородины.

*Для заливки:*600 мл воды, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли.

Способ приготовления

Яблоки вымойте и проколите деревянной зубочисткой в нескольких местах. Листочки смородины и вишни вымойте и обсушите. Смородину вымойте, не снимая с веточек.

Листочки смородины и вишни положите на дно стерилизованной банки.

Поверх них уложите смородину, яблоки, залейте горячей водой с сахаром, солью, закройте банки и поместите их в темное прохладное место. Для заливки прокипятите воду, добавив в нее соль, сахар, и тщательно перемешайте.

Маринованные яблоки с корицей «Закуска плюс гарнир»

*Ингредиенты*3–4 кг яблок.

*Для маринада:*500 мл воды, 250 г сахара, 160 мл 9 %-го уксуса, 5–6 гвоздичек, 5–6 горошин душистого перца, корица.

Способ приготовления

Яблоки разрежьте на 4 части и уложите в стерилизованные банки. Вскипятите воду с сахаром, добавив уксус, пряности, и залейте яблоки. Дайте постоять 10–15 минут, затем маринад слейте, вскипятите, снова залейте яблоки и закатайте банки. (На пять 800-граммовых банок нужно около 1 л 500 мл маринада.)

Яблочное варенье с коньяком «Карамельное»

Ингредиенты

2 кг антоновских яблок, 800 г сахара, 100 мл коньяка, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Подготовленные яблоки полейте лимонным соком. В трети стакана воды растворите 200 г сахара и поварите до тех пор, пока сахар не начнет желтеть. Снимите с огня, добавьте яблоки и перемешайте.

Всыпьте оставшийся сахар, все тщательно перемешайте и поставьте на слабый огонь. После того как варенье закипит, поварите его еще 40 минут.

В самом конце варки влейте коньяк, перемешайте, разложите варенье в стерилизованные банки и закройте их крышками.

Варенье из клюквы, яблок и грецких орехов «Генеральское»

Ингредиенты

1 кг клюквы, 1 кг яблок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакана воды.

Способ приготовления

Клюкву переберите, промойте, положите в кастрюлю, влейте полстакана воды и поварите под крышкой до размягчения ягод. Затем протрите ягоды через сито. В таз для варки варенья влейте 1 стакан воды и всыпьте сахар. Сварите сироп, положите в него протертую клюкву, очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные дольками яблоки и грецкие орехи.

Поварите все около 1 часа.

Варенье из клубники с ревенем «Садово-огродное»

Ингредиенты

750 г клубники, 250 г ревеня, 1 кг сахара, 30 листочков перечной мяты.

Способ приготовления

Клубнику вымойте, разрежьте каждую ягоду на несколько кусочков и разомните в пюре.

Ревень вымойте, удалите грубые волокна, нарежьте кружками и смешайте с клубникой. Затем всыпьте сахар, перемешайте его с ягодами и оставьте все на 2 часа до образования сока.

Мяту вымойте и мелко нарубите.

Подготовленные ягоды и ревень, помешивая, доведите до кипения.

Снимите пенку и поварите, помешивая, 2 минуты на среднем огне до загустения массы. Затем добавьте мяту и снимите с огня.

Положите немного варенья на холодную тарелку. Если варенье не растекается, оно готово.

Обдайте банки кипятком, разлейте варенье и сразу закройте банки. По мере остывания через каждые 30 минут встряхивайте банки, чтобы кусочки плодов равномерно распределились.

Салат из маринованных огурцов, лука и сладкого перца «Любимое блюдо семьи Копытиных»

Ингредиенты

2–3 кг лука, 4–5 кг огурцов, 2–3 кг сладкого перца.

*На 1 л маринада:*3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 2 столовые ложки соли, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сладкий перец очистите от семян и вместе с огурцами и луком нарежьте кольцами. В стерилизованные банки влейте по 2 столовые ложки растительного масла и уложите слоями, чередуя, подготовленные овощи. Первым слоем уложите лук, поверх него – огурцы (большим слоем), затем – сладкий перец.

В таком порядке заполните банки до верха и залейте маринадом так, чтобы он чуть-чуть выливался из банок. Стерилизуйте литровые банки 10 минут, затем закатайте и переверните крышками вниз.

Для маринада вскипятите воду с сахаром, солью, добавив уксусную эссенцию.

Борщи международные

Отлично обедали в Одессе не только иностранцы, вкус и запах малороссийского борща с салом долго дразнили одесситов еще со времен запорожцев Хаджибея.

Александр Дерибас. «Старая Одесса»

Борщ украинский без сала «С флагом на Майдане»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, 1/4 кочана капусты, 2–3 картофелины, 1–2 сладких перца, 1–2 зубчика чеснока, растительное масло, томатная паста и/или помидоры, уксус, сахар, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и обжарьте, сбрызнув уксусом. В конце жарки добавьте томатную пасту и перемешайте. Картофель крупно нарежьте и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту, нарезанный соломкой сладкий перец и обжаренные овощи. Добавьте по вкусу молотый перец, соль, сахар и томите на слабом огне до готовности. Выньте картофель, разомните вилкой и положите к овощам. Помидоры без кожицы натрите на крупной терке, влейте в борщ и доведите до готовности. Снимите с огня, добавьте пропущенный через пресс чеснок, растертый с солью, и дайте борщу настояться.

(Для борща с салом разотрите пропущенный через пресс чеснок с солью, мелко нарезанным салом и положите в снятый с огня борщ.)

Борщ столичный «В Москве всем некогда»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, 1/ 4кочана капусты, 2–3 картофелины, 1–2 стакана томатного сока, 1/ 4лимона, растительное масло, уксус, сахар, перец, соль.

*По желанию:*1–2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, сбрызнув уксусом.

Картофель нарежьте брусочками и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту, обжаренные овощи и томатный сок. Добавьте по вкусу перец, соль, сахар, лимон с цедрой и томите на слабом огне до готовности.

Снимите с огня и удалите лимон. По желанию добавьте пропущенный через пресс чеснок, растертый с солью, и дайте борщу настояться.

Канадский борщ с фасолью «Украинский эмигрант»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, 1/ 4кочана капусты, 2–3 картофелины, 1/ 2стакана фасоли, растительное масло, томатная паста, уксус, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промойте и замочите в холодной воде на ночь. Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, сбрызнув уксусом. В конце жарки добавьте томатную пасту и перемешайте. Фасоль сварите в той же воде, в какой она была замочена, почти до готовности, посолив воду к концу варки. Картофель нарежьте брусочками и добавьте к фасоли. Через 5–6 минут добавьте нашинкованную капусту и обжаренные овощи. Добавьте перец, сахар, соль и томите на слабом огне до готовности.

Белорусский борщ «Красный-красный»

Ингредиенты

1 свекла, 1 морковка, 1 луковица, 1/ 4кочана капусты, 2 картофелины, 1–2 столовые ложки томатной пасты, растительное масло, сметана, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и все обжарьте, в конце жарки добавив сметану. Картофель нарежьте брусочками и опустите в кипящую подсоленную воду. Через 5–6 минут положите нашинкованную капусту и обжаренные овощи. Добавьте перец, соль, сахар и томите на слабом огне до готовности. Борщ со сметанной заправкой быстро портится, поэтому варите небольшую кастрюлю.

Борщ по-польски «Здоровье не купишь»

Ингредиенты

1–2 свеклы, 2 морковки, 1–2 луковицы, 1/ 4кочана капусты, 2–3 картофелины, соль.

*По желанию:*1–2 зубчика чеснока, томатная паста или помидоры, растительное масло, уксус, сахар, перец.

Способ приготовления

Свеклу, морковь, капусту, картофель крупно порежьте, залейте крутым кипятком и укутайте на 5–6 часов. Затем извлеките овощи, мелко нарежьте, доведите овощной бульон до кипения, посолите и варите овощи 3 минуты, добавив за это время по желанию обжаренный или сырой лук, томатную пасту или натертые на крупной терке помидоры без кожицы, уксус, сахар и перец. В снятый с огня борщ по желанию добавьте пропущенный через пресс чеснок.

Борщ по-словацки «Грибы в черносливе»

Ингредиенты

3/ 4стакана чернослива, 1 стакан сушеных грибов (любых), 1 свекла, 1/ 4кочана капусты, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, зелень петрушки, томатная паста, сахар, уксус, сметана, лавровый лист, гвоздика, перец, соль.

По желанию: мука.

Способ приготовления

Сварите грибной бульон и извлеките из него грибы. Овощи нарежьте соломкой и обжарьте, в конце жарки добавив томатную пасту. Промытый чернослив положите в подсоленный грибной бульон вместе с овощами. Если вы готовите борщ в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварите отдельно, а отвар влейте в борщ. Вареные грибы нашинкуйте, обжарьте, по желанию добавив к ним муку, вместе со специями положите в борщ и варите до готовности. Подавайте со сметаной и зеленью.

Борщ по-венгерски «В Будапеште рыбный день»

Ингредиенты

1 банка рыбных консервов, 1/ 8кочана капусты, 1 сладкий перец, 2–3 картофелины, 1/ 4стакана фасоли, 1 свекла, 1 луковица, 1 морковка, томатная паста, уксус, растительное масло, мука, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочите на ночь и сварите в небольшом количестве воды. Нашинкованные капусту и сладкий перец положите в кипящую воду и варите до полуготовности. Добавьте нарезанный дольками обжаренный картофель и вареную фасоль с отваром.

Свеклу, лук, морковь нарежьте соломкой, тушите с томатной пастой и уксусом и добавьте к капусте, перцу, картофелю и фасоли.

Спассеруйте муку и разведите ее водой. Рыбные консервы освободите от костей, разомните вилкой и вместе с мукой положите в борщ. Посолите, добавьте специи и доведите до готовности.

Борщ по-литовски «Лаба дена! Добрый день!»

Ингредиенты

2 свеклы, 1/4кочана капусты, 1/2стакана кислого молока, 1 луковица, 2 морковки, 1 картофелина, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка томатной пасты, 3–4 корня петрушки, 1 пучок укропа или петрушки, 1 1/2л воды, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления

Картофель разрежьте пополам, залейте 2 стаканами горячей подсоленной воды и отварите. Затем остудите и протрите вместе с отваром. Капусту, морковь, свеклу, лук, корень петрушки измельчите, положите в кастрюлю, добавьте томатную пасту, сахар, залейте картофельной смесью и протушите 20–25 минут.

Добавьте до нормы воду, доведите до кипения, снимите с огня, влейте растительное масло и разведенную в воде лимонную кислоту.

В тарелку с борщом налейте кислое молоко и посыпьте рубленым укропом или петрушкой.

Молдавский борщ «Качество выше цены»

Ингредиенты

100 г костей, 3–4 сосиски, 1 свекла, 1–2 картофелины, 1 морковика, 1 корень петрушки, 1 луковица, топленое масло, уксус, томатная паста, сахар, черный перец горошком, лавровый лист, зелень, соль.

Для свекольного кваса: 2 л воды, 2 свеклы (вареные), 100 г ржаных сухарей.

Способ приготовления

Свеклу сварите в кожуре в подсоленной воде с добавлением уксуса до полуготовности, очистите, нарежьте соломкой и тушите с томатной пастой 20–30 минут. В процеженный костный бульон положите нарезанный дольками картофель, доведите до кипения, добавьте подготовленную свеклу, слегка обжаренные нарезанные соломкой морковь, корень петрушки, лук.

Добавьте сахар, лавровый лист, перец горошком, соль и варите до готовности.

Дайте борщу настояться 30–40 минут и влейте свекольный квас. В тарелку положите мелко нарезанные отварные сосиски, сметану и посыпьте зеленью укропа.

Для свекольного кваса вареную свеклу нарежьте небольшими кусочками или натрите на крупной терке, залейте кипятком и оставьте в теплом месте на 1–2 часа. Охладите, опустите в отвар марлевый мешочек с кусочками ржаного хлеба и оставьте на 1 сутки для брожения. Затем извлеките хлеб.

Холодный эстонский борщ «Таллин с нами»

Ингредиенты

2–3 стакана кефира, 1 свекла (с ботвой), 1–2 стакана воды или свекольного отвара, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 2–3 картофелины, зеленый лук, укроп, сметана, соль.

Способ приготовления

В кефир добавьте соль и разбавьте его свекольным отваром. Сварите свеклу и картофель. Свеклу нарежьте соломкой и добавьте к кефиру. Туда же положите нарезанную ботву, зеленый лук и укроп. В тарелку положите половину сваренного вкрутую яйца и сметану. Отдельно подайте отварной картофель.

Борщ «Нефранцузский луковый»

Ингредиенты

6 луковиц, 1 морковка, 200 г квашеной капусты, 1 стакан кваса, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 лавровых листа, 4 веточки петрушки или укропа, 2 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле до светло-золотистого цвета. Морковь нарежьте соломкой, квашеную капусту предварительно замочите в холодной воде, отожмите и нарежьте. Помидоры нарежьте дольками.

В 3 л кипящей воды положите обжаренный лук, морковь, капусту и помидоры. Посолите, добавьте перец и лавровый лист. Варите до готовности всех овощей.

В конце варки заправьте борщ квасом, добавьте сахар и доведите до кипения. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Борщ по-американски «Брайтон-бич зажигает»

Ингредиенты

150 г говяжьих костей, 1–2 свеклы, 1–2 картофелины, 1–2 репы, 1 луковица, 1 морковка, мука, томатная паста, уксус, специи (любые), сметана, соль.

Способ приготовления

Сварите бульон из костей, положите в него нарезанные картофель, репу и варите до готовности. Добавьте нашинкованную соломкой свеклу, предварительно отваренную в кожуре с добавлением уксуса, пассерованную муку, лук, морковь, соль, томатную пасту, варите еще 10–15 минут и добавьте специи. Подавайте со сметаной.

Борщ с перловой крупой по-русски «Из Сибири с любовью»

Ингредиенты

5 стаканов воды, 3 картофелины, 1/ 4кочана капусты, 1/ 4стакана перловой крупы, 1 морковка, 1 свекла, 1 луковица, 2 столовые ложки зеленого горошка, 3 столовые ложки томатного соуса, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, растительное масло, коренья (любые), сушеная зелень, перец, соль.

Способ приготовления

В кипящую воду положите нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту, перловую крупу и варите 25 минут.

Свеклу и морковь нарежьте тонкими брусочками и спассеруйте, постоянно помешивая. Добавьте мелко нарезанный лук, томатный соус, лавровый лист, коренья, зелень, посолите, поперчите, и положите в борщ. Варите еще 15 минут, добавив зеленый горошек. Готовый борщ снимите с огня, добавьте пропущенный через пресс чеснок и дайте настояться 30 минут.

Щи императорские

Если хорошие щи, так другой пищи не ищи.

(Поговорка)

Капустные щи «Окно в Европу»

Ингредиенты

2–3 картофелины, 1–2 луковицы, 1 морковка, 1/2 кочана капусты, 4 столовые ложки кетчупа, 3 лавровых листа, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте кубиками, лук мелко нашинкуйте, морковь нарежьте тонкими кружками, капусту мелко нашинкуйте. Картофель варите в подсоленной воде до полуготовности, добавьте капусту, лук, морковь и кетчуп. Лавровый лист положите за 3–4 минуты до готовности щей. Разлейте по тарелкам и густо посыпьте зеленью.

Щи из квашеной капусты «Триумф императора»

Ингредиенты

600 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, сахар, зелень укропа, петрушки и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Очень кислую капусту промойте холодной водой, отожмите и мелко нарежьте. Капусту перед тушением спассеруйте, добавьте воды, закройте крышкой и тушите до мягкости 1 час. Затем залейте горячей водой, добавьте нарезанные соломкой пассерованные морковь, лук и томатную пасту, перец, лавровый лист, соль, сахар, пассерованную муку и прокипятите 3 минуты. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Щавелевые щи «Постимперские»

Ингредиенты

1/ 2стакана пшеничной, овсяной или перловой крупы, 1–2 пучка щавеля, 2 стакана бульона, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Щавель мелко нарежьте. В мясном бульоне 10 минут проварите крупу (перловую сварите почти до готовности), затем добавьте щавель, посолите, поперчите и варите еще 10 минут. Подавайте со сметаной.

Щавелевые щи «Старопетровско-разумовские»

Ингредиенты

3–4 картофелины, 1 пучок свежего (большой) или 300–400 г замороженного щавеля, 1 луковица, 1 морковка, 3 л воды, 1/2 стакана риса, 2–3 яйца (сваренных вкрутую), сливочное и растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Щавель промойте, ошпарьте кипятком и мелко порежьте. Растопите кусочек сливочного масла и томите щавель, постоянно помешивая. Морковь, лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле. Картофель нарежьте кубиками. В кипящую воду положите рис, картофель и варите на среднем огне 15–20 минут. Затем добавьте щавель, морковь, лук, перец, натертые на мелкой терке яйца, быстро доведите до кипения и снимите с огня. Подавайте со сметаной.

Рассольники великосветские

Дорога ложка к обеду, а золотая – и после него.

Борис Крутиер

Рыбный суп «Для фрейлины ее величества»

Ингредиенты

1–2 банки консервированной горбуши в собственном соку, 3–4 картофелины, 1–2 морковки, 2–3 соленых огурца, оливки (без косточек), перец, соль.

По желанию: несколько ломтиков лимона.

Способ приготовления

Натрите на крупной терке огурцы, добавьте немного воды и сварите до мягкости. Картофель нарежьте брусочками, морковь натрите на крупной терке, рыбу освободите от костей и разомните вилкой.

Положите в кипящую подсоленную воду картофель, морковь, рыбу и сварите почти до готовности. Добавьте огурцы, оливки, поперчите (по желанию добавьте лимон) и доведите до готовности.

Суп с капустным рассолом «Утро аристократа»

Ингредиенты

2 стебля лука-порея, 4 столовые ложки растительного масла, 1 сладкий красный перец, 2 стакана воды, 5 стаканов капустного рассола, 5 столовых ложек риса, 2 столовые ложки маслин, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук-порей мелко нарежьте, спассеруйте, добавьте измельченный сладкий перец, влейте воду и капустный рассол. Доведите до кипения и всыпьте рис. За 10 минут до конца варки положите маслины и черный перец.

Рассольник «Светский раут»

Ингредиенты

1/ 2стакана перловой крупы, 2–3 картофелины, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, 3–4 соленых огурца, 1 стакан воды, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 1–2 стакана огуречного рассола.

Способ приготовления

Перловую крупу промойте и замочите в холодной воде на ночь. Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и обжарьте.

Огурцы натрите на крупной терке, добавьте воду и варите под крышкой до готовности.

Промойте крупу, залейте свежей водой и варите на слабом огне почти до готовности. Добавьте огурцы вместе с водой, в которой они варились, обжаренные овощи, по желанию огуречный рассол, поперчите, посолите и доведите до готовности на слабом огне.

Рассольник «Ваше сиятельство»

Ингредиенты

1/ 3кочана капусты, 3–4 картофелины, 1 морковки, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 соленых огурца, 2 л воды, 1/ 2стакана огуречного рассола, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Корни петрушки, сельдерея, лук, морковь нашинкуйте соломкой и обжарьте. Срежьте с соленых огурцов кожицу и сварите ее отдельно в 2 л воды. Очищенные огурцы разрежьте вдоль на четыре части, удалите семена, мякоть огурцов мелко нарежьте, добавьте полстакана воды и варите на слабом огне до полного размягчения.

Похлебки королевские

Хорошую еду легко испортить плохим аппетитом.

Борис Крутиер

Густой суп «Новая похлебка короля»

Ингредиенты

1/ 2буханки черного хлеба (лучше «Бородинского»), 3–4 зубчика чеснока, 2–3 картофелины, 1–2 морковки, 3–4 луковицы, растительное масло, овощной бульон (вода), зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук нашинкуйте соломкой, морковь натрите на крупной терке и обжарьте.

Картофель нарежьте брусочками и варите в подсоленном овощном бульоне (воде).

Хлеб нарежьте кубиками, обжарьте и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Добавьте в бульон обжаренные овощи, варите до готовности картофеля, посолите, если надо, и поперчите. Положите в тарелки хлеб, залейте супом и посыпьте зеленью.

Чечевичная похлебка «Все могут короли»

Ингредиенты

1 стакан чечевицы, 4 стакана воды, 1 корень петрушки, 1–2 морковки, 1/ 2головки чеснока, зеленый лук, черный перец горошком, сушеная зелень чабреца, соль.

Способ приготовления

Чечевицу замочите на сутки, 2 раза меняя воду. Тщательно промойте, залейте холодной водой и доведите до кипения на слабом огне.

Когда вода закипит, положите измельченный корень петрушки и нарезанную кубиками морковь. Варите до полной готовности чечевицы. Затем добавьте мелко нарезанный лук, перец, посолите и варите на слабом огне еще 10–15 минут.

Заправьте похлебку пропущенным через пресс чесноком и всыпьте измельченную зелень чабреца. Снимите готовый суп с огня и дайте настояться, укутав кастрюлю.

Похлебка из субпродуктов «Королевский каприз»

Ингредиенты

400 г сердца, 200 г печени, 200 г почек, 4 картофелины, 2 луковицы, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Подготовленные и обработанные сердце, печень, почки нарежьте кубиками и отварите. Добавьте нарезанный брусочками картофель и доведите до готовности. Перед подачей заправьте похлебку пассерованным луком и специями.

Похлебка с пшеном и помидорами «Король-вегетарианец»

Ингредиенты

1–2 луковицы, 1/ 2стакана пшена, 2–3 морковки, 4–5 картофелин, 5–6 помидоров, 3 л овощного бульона или воды, 3/ 4стакана сметаны, растительное масло, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Обжарьте мелко нарезанные лук, морковь в кастрюле с толстым дном, затем добавьте порезанные помидоры, накройте крышкой и тушите.

Доведите овощи до полуготовности, налейте в кастрюлю 3 л овощного бульона, посолите, дайте закипеть и положите нарезанный соломкой картофель и тщательно промытое пшено. Варите 30 минут, разлейте по тарелкам и посыпьте зеленью.

Чечевичная похлебка с квашеной капустой «Щедрость короля»

Ингредиенты

1 стакан чечевицы, 1 луковица, 1 стакан квашеной капусты, 1 стакан подкисленной воды или рассола, 1 столовая ложка шпика, 1 столовая ложка муки, $^{1}/_{2}$стакана сметаны, желтки, уксус, соль.

Способ приготовления

Чечевицу сварите до полуготовности, добавьте к ней квашеную капусту и луковицу целиком. На сковороде распустите шпик, посыпьте мукой, размешайте и слегка подрумяньте. Влейте подкисленную воду или рассол из-под квашеной капусты, размешайте, посолите, доведите до кипения, добавьте к чечевице и еще раз доведите до кипения. В тарелку с похлебкой положите сметану, смешанную с желтками.

Чечевичная похлебка с колбасками «Обед по-королевски»

Ингредиенты

2–3 стакана чечевицы, 100 г копченого сала, 200–300 г варено-копченых колбасок, 6–7 картофелин, 2 луковицы, 3 морковки, 1/ 4клубня сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Сало нарежьте кусочками, лук мелко нашинкуйте. Морковь нашинкуйте крупной соломкой, сельдерей нарежьте кубиками, картофель брусочками. Промытую чечевицу откиньте на дуршлаг. Кусочки сала распустите в кастрюле с толстым дном и пережарьте со шкварками лук. Положите морковь, картофель, добавьте и быстро обжарьте сельдерей.

Чечевицу засыпьте в кастрюлю, налейте воду, перемешайте и вскипятите. Положите колбаски, накройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне 1 час. В конце варки добавьте мелко нарубленный зеленый лук, петрушку и перемешайте.

Похлебка из легкого и сердца «Фаворитка»

Ингредиенты

1 кг легкого, 1 кг телячьего сердца, 3 л воды, 3–4 столовые ложки ячневой крупы, 5–6 картофелин, 1–2 столовые ложки масла, 3 столовые ложки муки, 1 луковица, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Легкое и сердце промойте, очистите, залейте водой и поставьте вариться. После удаления пены добавьте зелень, соль и промытую в теплой воде крупу. За 15–20 минут до готовности добавьте картофель и слегка обжаренные лук и муку. Легкое и сердце выньте, нарежьте кубиками или соломкой и положите в суп.

Похлебка из репы «Король в изгнании»

Ингредиенты

2–3 репы, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, сметана, зелень укропа, сельдерея и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенную репу, нарезанную соломкой или кубиками, варите с нашинкованным луком до полуготовности. Затем добавьте нарезанный брусочками картофель и варите 5 минут. Постепенно всыпьте муку, положите сливочное масло, соль, перец и варите еще 5 минут. В тарелку положите рубленую зелень.

Супы сытные

На голодный желудок легче думать, на сытый – размышлять.

Борис Крутиер

Гороховый суп «Два в одном»

Ингредиенты

3/ 4стакана гороха, 2–3 картофелины, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, перец, соль.

Для сухариков: 4–5 ломтей черного хлеба (лучше «Бородинского»), 1–2 зубчика чеснока, соль.

По желанию: 200–300 г варено-копченой свиной рульки и/ или копченых свиных ребрышек.

Способ приготовления

Горох промойте и замочите в холодной воде на ночь. Промойте, смените воду и варите почти до готовности, посолив и поперчив к концу варки. Если вы используете копчености, варите их вместе с горохом до готовности, затем извлеките, отделите мясо от костей и нарежьте.

Картофель нарежьте брусочками, добавьте к гороху и варите 10 минут. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко порежьте, добавьте их и нарезанное мясо к гороху и картофелю. Доведите до готовности на слабом огне. Подавайте, посыпав сухариками.

Для сухариков хлеб нарежьте кубиками, подсушите в духовке и смешайте с пропущенным через пресс чесноком.

Суп «Два в одном» очень сытный и вполне заменяет обед из двух блюд.

Фасолевый суп «Сытый голодному не товарищ»

Ингредиенты

3/ 4стакана фасоли, 2–3 картофелины, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, перец, соль.

По желанию: 2–3 столовые ложки томатной пасты.

Способ приготовления

Фасоль замочите в холодной воде на ночь. Промойте, смените воду и варите почти до готовности, посолив и поперчив к концу варки.

Картофель нарежьте брусочками, добавьте к фасоли и варите 10 минут. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко порежьте и обжарьте, по желанию добавив к концу жарки томатную пасту. Добавьте к фасоли и доведите до готовности на слабом огне.

Суп из чечевицы «Рецепт миссис Хадсон»

Ингредиенты

2 стакана чечевицы, 2 л куриного бульона, 3 луковицы, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, сливочное масло или маргарин, зира, перец, соль.

Способ приготовления

Чечевицу промойте, 2 луковицы разрежьте на четвертинки, третью порежьте мелкими кубиками. Помидоры опустите в кипяток, снимите с них кожицу и разрежьте на четыре части. Чеснок крупно порежьте.

Чечевицу вместе с четвертинками лука, помидорами и чесноком положите в кипящий бульон. Варите на слабом огне без крышки до мягкости чечевицы 40–50 минут. На сковороде растопите масло или маргарин и подрумяньте, не давая подгореть, мелко нарезанный лук. Заправьте зирой, солью и перцем.

При подаче в тарелку добавьте жареный лук.

Суп-пюре из чечевицы с гренками «Ловелас»

Ингредиенты

2 стакана чечевицы, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки муки, 3–4 столовые ложки растительного масла, гренки, яйца (сваренные вкрутую), молотый черный и красный сладкий перец, соль.

Способ приготовления

Сварите чечевицу, добавьте мелко нарезанный лук и головку чеснока, разобранную на зубчики. Доведите до готовности и все протрите через сито. Спассеруйте муку, добавьте перец и смешайте с протертой чечевицей. Суп посолите и подавайте с мелко нарезанными гренками и рублеными яйцами.

Густой суп из чечевицы с лапшой «Ганс-толстячок»

Ингредиенты

400 г лапши, 250 г чечевицы, 150 г копченой грудинки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 2 столовая ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка карри, соль.

Способ приготовления

Чечевицу замочите на ночь в холодной воде, доведите до кипения и варите 10 минут. Лапшу варите в подсоленной воде около 10 минут и откиньте на дуршлаг. Нарежьте грудинку полосками, лук кубиками. В кастрюле с толстым дном разогрейте масло, обжарьте лук и грудинку. Залейте горячей водой, положите чечевицу, доведите до кипения и варите 10 минут на слабом огне.

Добавьте лапшу, мелко порубленную зелень, карри, уксус и держите суп на огне еще 5 минут.

Суп из рыбных консервов «Богатый улов»

Ингредиенты

1 1/2–2 л воды, 1 банка рыбных консервов (250 г), 4–5 картофелин, 1 луковица, 1 морковки, 3–5 лавровых листьев, укроп, соль.

*По желанию:*рис, пшено, мелкая вермишель или перловая крупа.

Способ приготовления

Лук мелко порежьте, положите в кипящую воду, добавьте сырую или спассерованную морковь, натертую на крупной терке. Картофель нарежьте кубиками, промойте и добавьте к луку и моркови. Огонь увеличьте до максимума. Когда вода закипит, огонь убавьте до минимума и варите картофель до готовности. По желанию для густоты супа добавьте рис, пшено, мелкую вермишель или перловую крупу, сваренную предварительно.

Рыбу в банке слегка разомните вилкой так, чтобы оставались небольшие кусочки. Если у рыбы крупные твердые кости, удалите их. Положите рыбу в суп, посолите и добавьте лавровый лист.

Проварите 1 минуту, снимите с огня и подержите под крышкой 5 минут.

Подавайте, посыпав нарезанным укропом.

Картофельный суп «По-ковбойски»

Ингредиенты

2 л картофельного отвара, 2–4 столовые ложки размятого вареного картофеля и 2–3 сосиски на порцию, сливочное масло, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Налейте в тарелку подсоленную воду, в которой варился картофель. Небольшую картофелину разомните, положите в тарелку с отваром, добавьте нарезанные сосиски сливочное масло и мелко порезанную зелень.

Овсяный суп «Довольство»

Ингредиенты

1/ 2стакана овсяных хлопьев, 2–3 картофелины, 1–2 морковки, 1–2 луковицы, перец, соль.

По желанию: сметана, укроп, петрушка.

Способ приготовления

Картофель нарежьте брусочками, морковь, лук нашинкуйте и варите до полуготовности в подсоленной воде. Добавьте овсяные хлопья, поперчите и варите до готовности. По желанию подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Овощной суп с макаронами «Дружище Джузеппе»

Ингредиенты

8 картофелин, 1–2 морковки, 1 корень петрушки, 1 луковица, 10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 стакан макаронных изделий, 1 столовая ложка томатной пасты, 3 л воды или овощного бульона, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Нашинкуйте морковь, корень петрушки, лук и все обжарьте, добавив томатную пасту. Сварите макароны, картофель нарежьте кубиками и варите вместе с перцем, лавровым листом, солью, пока все овощи не станут мягкими. Если вы используете мелкие макаронные изделия, то сначала варите овощи и только к концу варки засыпьте макароны. Затем положите пассерованные овощи и доведите до готовности.

Супы странные, иностранные

Пища – счастье завтрашнего дня.

Борис Крутиер

Луковый суп «Гордость французов»

Ингредиенты

500–700 г лука, 1 столовая ложка муки (на 1 л бульона или воды), несколько ломтиков батона, 50–70 г сыра (любого на одну порцию), сливочное масло, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Поставьте сотейник на очень слабый огонь и растопите в нем масло. Лук нарежьте тонкой лапшой, положите в сотейник и посолите.

Накройте сотейник крышкой и тушите лук, изредка помешивая, 30–40 минут, пока он не станет мягким и пластичным. Снимите крышку, слегка увеличьте огонь и жарьте при постоянном помешивании до равномерного красновато-коричневого цвета. Лук не должен высохнуть. К концу обжаривания первоначальный объем лука уменьшится в 3 раза.

Вмешайте в лук муку, протушите 1 минуту и влейте кипящий бульон или воду.

Доведите суп до кипения, добавьте перец, лавровый лист и при необходимости соль.

Варите при слабом кипении 10–15 минут. В конце варки лавровый лист выньте. Ломтики батона обжарьте с двух сторон на сливочном масле.

Разлейте суп по огнеупорным тарелкам, сверху положите обжаренные ломтики хлеба так, чтобы они закрывали всю поверхность супа, и посыпьте натертым сыром.

Поставьте в духовку при максимальной температуре и, когда сыр начнет пузыриться, подавайте к столу.

Рыбный суп по-датски «Осень в Копенгагене»

Ингредиенты

200 г рыбы (макруруса, трески), 1–2 картофелины, 150 г зелени салата, щавеля, шпината, 1 морковка, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 свекла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 4 желтка, сливочное масло, сметана, сахар, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы отварите.

Морковь, корень петрушки и сельдерея, свеклу, лук нарежьте соломкой, добавьте сливочное масло, рыбный бульон и тушите 15–20 минут. Зеленый салат, щавель, шпинат тщательно промойте, положите в дуршлаг, обдайте кипятком и нарежьте соломкой. В кипящий рыбный бульон положите нарезанный дольками картофель и варите при слабом кипении 10 минут.

Добавьте подготовленную зелень, варите еще 5 минут, затем положите тушеные овощи, соль, сахар, доведите до кипения и снимите с огня. Желтки взбейте со сметаной, влейте в суп и размешайте.

В тарелку с супом положите отварную рыбу, мелко нарезанное сваренное вкрутую яйцо, сметану и посыпьте измельченным укропом.

Французский овощной суп «Полный шарман»

Ингредиенты

1/ 4кочана капусты, 1 морковка, 1 луковица, 2–3 картофелины, 1–2 плавленых сырка для супа, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

По желанию свежие, консервированные или замороженные: зеленый горошек, сладкий перец, цветная капуста, брокколи, шпинат, зеленая фасоль.

Способ приготовления

В кипящую подсоленную воду положите нарезанный кубиками картофель, натертую на крупной терке морковь и мелко порезанный лук (и другие овощи). Когда овощи немного проварятся, добавьте нашинкованную капусту. Сырки разомните, отлейте немного овощного бульона и тщательно растворите в нем массу из сырков.

Получившийся белый бульон влейте к овощам, тщательно размешайте, добавьте молотый перец, зелень и доведите суп до готовности.

Норвежский суп с сельдью «Прохлада фьорда»

Ингредиенты

1 слабосоленая сельдь, 500 мл кефира, 1 свекла (отварная), 1 1/2 стакана куриного бульона (холодного нежирного), 4 яйца, 3–4 картофелины, зеленый лук, укроп, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте квадратами со стороной примерно 4 см, отварите и остудите.

Сельдь разделайте на филе и нарежьте ломтиками.

Кефир взбейте, добавьте бульон, нарезанную соломкой отварную свеклу, часть нарезанного зеленого лука и укропа. В тарелки положите по 3 кубика картофеля и на каждый – по ломтику сельди. Залейте жидкостью так, чтобы сельдь была выше уровня супа. В тарелки положите дольки вареного яйца, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и укропом.

Кефирный суп «Жаркий балтийский полдень»

Ингредиенты

3–4 вареные картофелины, 3–4 огурца, 3–4 зубчика чеснока, 1 1/2–2 л кефира пополам с водой, зелень укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мелко порежьте картофель, огурцы, зелень и пропустите через пресс чеснок. Разложите по тарелкам, залейте кефиром, посолите и поперчите.

Суп с черносливом «Голландский натюрморт»

Ингредиенты

1 стакан грибов (любых), 5–6 картофелин, 1/ 2стакана чернослива, 1/ 2стакана изюма, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 4–5 долек лимона, зелень, соль.

Способ приготовления

Сварите грибной бульон, вареные и промытые грибы нарежьте. Лук мелко нарежьте, спассеруйте до мягкости, добавьте просеянную муку и продолжайте пассеровать, помешивая, 5–8 минут.

Положите лук в грибной бульон, доведите до кипения, добавьте картофель, нарезанный крупными кубиками, предварительно промытый и замоченный чернослив, изюм и варите до готовности картофеля.

В тарелку положите ломтик лимона и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Морковный суп по-английски «Биг-Бен»

Ингредиенты

4–5 морковок, 1–2 корня петрушки, 2–3 картофелины, 3–4 луковицы, 2–3 столовые ложки кураги, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка карри, 1 чайная ложка куркумы, 750 мл овощного бульона, 200 г сметаны, 2–3 столовые ложки клюквы, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, корень петрушки, картофель, лук и курагу нарежьте кубиками.

Слегка обжарьте лук в 2 столовых ложках масла, перемешайте с карри, куркумой и спассеруйте.

Смешайте с овощами, курагой, потушите, влейте бульон и варите 20 минут.

Клюкву потушите в 1 столовой ложке масла. Овощи и курагу измельчите в пюре, смешайте со 150 г сметаны и разогрейте. Приправьте солью, перцем, сахаром и разлейте по тарелкам, положив немного клюквы, оставшуюся сметану и лук.

Испанский овощной суп «Голодный мачо»

Ингредиенты

2 красных сладких перца, 5–6 помидоров, 1 пучок зеленого лука, 1–1 1/ 2л бульона на кубиках или воды, 2 столовые ложки оливкового масла, 50 мл лимонного сока, 1 огурец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, мелко нарубленная петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец, помидоры и зеленый лук очень мелко нарежьте. Положите овощи в суповую миску, добавьте холодный бульон, оливковое масло, сок лимона, мелко нарезанные огурец и лук.

Приправьте чесноком, солью, перцем и петрушкой. Поставьте суп в холодильник на несколько часов.

Капустный суп по-испански «Барселона зимой»

Ингредиенты

1/ 2кочана капусты, 150 г окорока, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3–4 помидора, 4 ломтика черствого черного хлеба, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок мелко нарежьте и спассеруйте в кастрюле с толстым дном.

Добавьте нарезанные помидоры и потушите. Затем положите мелко нарезанную капусту, добавьте немного воды, посолите, поперчите, перемешайте, залейте кипящей водой и доведите до готовности.

Окорок нарежьте кубиками, слегка обжарьте и добавьте к овощам за 5 минут до окончания варки.

Капустный суп по-немецки «Дас ист фантастиш!»

Ингредиенты

1 1/2л воды или бульона, 1 кочан капусты, 40 г шпика, 1 луковица, 250 г филе рыбы, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Шпик нарежьте кубиками, разогрейте, потушите в нем лук, добавьте нашинкованную капусту и немного позднее рыбное филе.

Залейте кипятком, накройте крышкой и варите около 10 минут на слабом огне. Затем посолите, заправьте томатной пастой, доведите до кипения и обильно посыпьте зеленью петрушки.

Овощной суп по-нормандски «Завтра снова в поход»

Ингредиенты

1–2 репы, 1–2 морковки, 1 пучок зеленого лука, 2–3 картофелины, 3 л овощного бульона, 1 стакан молока, сливочное масло, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Репу, морковь и зеленый лук нашинкуйте, обжарьте на сливочном масле, залейте бульоном, посолите и поперчите. Положите нарезанный брусочками картофель и варите до тех пор, пока он не станет мягким. Затем влейте кипящее молоко, добавьте сметану и сливочное масло.

Хорватский суп с брынзой «Курортный роман»

Ингредиенты

1 л воды, 2 луковицы, 3–4 помидора, 1/ 2стакана натертой брынзы, 1/ 2стакана простокваши, 1 яйцо, 2 пучка петрушки, 2 столовые ложки пшеничной муки, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте кубиками и обжарьте на масле в кастрюле с толстым дном.

Добавьте муку и обжарьте все вместе помешивая. В конце жарки добавьте измельченную зелень петрушки и посолите.

Помидоры и брынзу нарежьте кубиками. К луку и зелени петрушки влейте воду, доведите до кипения, добавьте помидоры, брынзу и варите еще 20 минут. Перед подачей заправьте простоквашей, смешанной с яйцом.

Картофельный суп по-чешски «Барборка»

Ингредиенты

8 картофелин, 1 луковица, 300 г шампиньонов, 1/ 4стакана муки, 2 стакана сметаны, 4 яйца, уксус, семена тмина, зелень укропа, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте кубиками и залейте водой так, чтобы она полностью покрывала картофель. Добавьте тмин, лавровый лист, нарезанный лук и варите до полного размягчения картофеля.

Положите в кастрюлю нарезанные ломтиками грибы и продолжайте варить, помешивая суп.

Муку соедините со сметаной, тщательно перемешайте и добавьте в картофель. Продолжайте варить, уменьшив огонь и постоянно помешивая, чтобы суп получился без комочков и не пригорел.

Яйца слегка взбейте и по одному осторожно влейте в кипящий суп, размешивая вилкой. (Яйца можно сварить отдельно в воде с добавлением уксуса.)

Готовый суп разлейте по тарелкам и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Словацкий суп «Славянское братство»

Ингредиенты

300 г кислой капусты, 300 г колбасы, 100 г шпика, 3 картофелины, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, сметана или сливки, тмин, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте кубиками, положите в кастрюлю вместе с капустой, залейте холодной водой и варите. Лук мелко порубите, колбасу нарежьте кружками, шпик – кубиками.

На сковороде вытопите шпик, обжарьте на вытопленном жире лук и колбасу, затем всыпьте тмин и муку.

Зажарку положите в почти готовый суп, проварите несколько минут и поперчите. Готовый суп разлейте по тарелкам, заправьте сметаной или сливками, посыпьте рубленой петрушкой.

Курдский баклажанный суп «Свободу женщинам Востока!»

Ингредиенты

1 стакан чечевицы, 3 баклажана, 3 помидора, 1 луковица, 1 пучок петрушки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите чечевицу до мягкости. Пожарьте лук, добавьте порезанные кубиками баклажаны и потушите до полуготовности.

Чечевичную воду слейте, добавьте тушеные баклажаны, залейте свежей водой, посолите и поперчите.

Через 10 минут положите очищенные мелко порезанные помидоры, петрушку и варите еще 5 минут.

Потрошки и потрошочки

Когда я ем, я глух и нем, хитер, быстр и дьявольски умен.

(Из популярного блога)

Куриные желудки в пиве «По-средневековому»

Ингредиенты

500 г куриных желудков, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1–2 столовые ложки муки, 1 стакан светлого пива, 1 стакан куриного бульона, 1 столовая ложка винного уксуса, 2 чайные ложки сахара, 1–2 столовые ложки острой горчицы.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок нарежьте ломтиками. Лук мелко нарежьте и обжарьте до прозрачности в растительном и сливочном масле.

Добавьте куриные желудки и жарьте, помешивая, 5–7 минут. Присыпьте мукой, перемешайте и жарьте еще 2 минуты, посолив и поперчив.

Постоянно помешивая, влейте пиво и немного бульона. Добавьте уксус, сахар и накройте крышкой. Помешивая и, если нужно, подливая бульон, тушите желудки до мягкости 12–15 минут. При необходимости досолите, поперчите и добавьте горчицу. Подавайте с отварным картофелем и багетом.

Куриные желудки с овощным рагу «Рококо»

Ингредиенты

500 г куриных желудков, 1/ 2кочана капусты, 2 сладких перца, 2 морковки, 1 луковица, 1 пучок зелени (свежей), 1–2 чайной ложки тмина, растительное масло, сушеная паприка (сладкая), соль.

Способ приготовления

Куриные желудки промойте, удалите желтые пленки и еще раз промойте. Каждый желудок разрежьте на 2–3 части, залейте холодной водой, посолите и варите до готовности.

Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте тонкими колечками. В сковороде разогрейте масло, добавьте лук и быстро обжарьте до золотистого цвета. Добавьте морковь и жарьте 1–2 минуты, часто помешивая.

Капусту нарежьте на квадратики со стороной 2 см. Сладкий перец порежьте полосками. В кастрюле с толстым дном разогрейте немного масла, выложите капусту, быстро обжарьте, влейте половину стакана бульона, в котором варились куриные желудки, добавьте нарезанный перец и обжаренные овощи. Посыпьте сладкой паприкой, тмином и тушите 5–7 минут. Добавьте вареные желудки, влейте, если необходимо, немного бульона и тушите до готовности капусты.

Потроха по-неаполитански «Дольче Наполи»

Ингредиенты

750 г потрохов, 500 г овощей (морковь, лук, сельдерей, картофель или упаковка замороженной овощной смеси), 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка сливочного масла, тертый сыр (любой), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Потроха тщательно очистите, вымойте и сварите до готовности в слегка подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте тонкими полосками. Овощи также нарежьте полосками и отварите в бульоне. Затем добавьте потроха, томатную пасту, соль, перец, масло, посыпьте зеленью петрушки и тертым сыром.

Солянка из свиного сердца «Мировая премьера»

Ингредиенты

3–4 свиных сердца, 2–3 луковицы, 1 стакан натертых на мелкой терке маринованных огурцов и/или нашинкованных соломкой маринованных патиссонов, 1 банка оливок (фаршированных лимоном), 1 лимон, растительное масло, вода, уксус, сахар, карри, черный перец горошком (или смесь разных сортов перца), соль.

По желанию: 1 банка каперсов, 1 банка маринованного жемчужного лука.

Способ приготовления

Лук нашинкуйте соломкой, залейте маринадом, приготовленным по вкусу из воды, уксуса, соли и сахара, и оставьте на сутки (или используйте готовый жемчужный лук). Подготовленный лук откиньте на дуршлаг.

Сердце тщательно промойте, залейте крутым кипятком, добавьте перец и варите 4 часа на слабом огне. За 20 минут до готовности отлейте немного бульона, растворите в нем соль и влейте к сердцу (именно так нужно солить любое вареное мясо). Готовое сердце выньте из бульона (по желанию разбавьте бульон кипятком и сварите на нем суп), остудите, очистите от протоков и нарежьте небольшими брусочками.

Маринованный лук слегка обжарьте, смешайте с сердцем и еще немного обжарьте. Лимон с цедрой порежьте тонкой соломкой, смешайте с огурцами (патиссонами), оливками (и каперсами), добавьте к сердцу, посыпьте карри, перемешайте, при необходимости посолите и тушите на слабом огне 5–6 минут.

Это блюдо можно подавать как холодную закуску и как горячее (например, завернуть порционным конвертом в лаваш, добавив внутрь дольку маринованного чеснока, и прогреть в духовке).

Печень с рисом по-фински «Для горячих парней»

Ингредиенты

2 стакана пропущенной через мясорубку печени, 2 стакана вареного рассыпчатого риса, 1–2 яйца, 3–4 столовые ложки молока, 2–3 луковицы, шпик, изюм, жженый сахар, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Рис смешайте с яйцами, взбитыми с молоком. Лук спассеруйте на сале и положите в рис вместе с кусочками сала. Добавьте промытый изюм, рубленую зелень, жженый сахар (прогрейте сахар в металлической емкости до тех пор, пока он не приобретет коричневый оттенок), печень, посолите, поперчите и перемешайте.

Выложите массу в форму, смазанную маслом, и запеките в духовке.

Биточки из сердца «Возвращение домой»

Ингредиенты

500 г сердца, 1 $^{1}/_{2}$столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки муки, 30 г сливочного масла, 1 стакан воды, перец, соль.

Способ приготовления

Сердце вымойте, обсушите, нарежьте небольшими кусочками, несколько раз пропустите через мясорубку, добавьте манную крупу, воду, перец, соль. Перемешайте, сделайте биточки, обваляйте в муке и обжарьте. Затем поставьте в духовку и доведите до готовности.

Гуляш из вымени и сердца «Чардаш»

Ингредиенты

500 г вымени и/или сердца, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Сердце, вымя вымойте, нарежьте кубиками весом 30–40 г и снова промойте. Посолите, поперчите и обжарьте с мелко нарезанным луком.

Добавьте муку, жарьте еще несколько минут и положите в кастрюлю.

Залейте горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положите томатную пасту, лавровый лист, накройте крышкой и тушите на слабом огне 1–1 $^{1}/_{2}$часа.

Котлеты из вымени «Экономная синьора»

Вариант 1

Ингредиенты

1 кг вымени, 1/2 белого черствого батона, 2 луковицы, 1 яйцо, 1/3 стакана воды или молока, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Сырое вымя дважды пропустите через мясорубку вместе с луком, второй раз – вместе с замоченным в воде или молоке батоном. Добавьте в фарш яйцо, перец, соль, сделайте котлеты и пожарьте их.

Вариант 2

Ингредиенты

300 г вымени (отварного), 1 1/2 кг филе скумбрии, 1/3 белого черствого батона, 2–3 луковицы, 3 яйца, 1 стакан молока, чеснок, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Вымя, рыбу, лук, намоченный в воде или в молоке и отжатый хлеб дважды пропустите через мясорубку. Добавьте яйца, молоко, пропущенный через пресс чеснок, перец, соль и тщательно перемешайте. Смоченными в воде руками сделайте котлеты и пожарьте их.

Шницель из вымени по-римски «Праздник в Вечном городе»

Ингредиенты

600–700 г вымени, 1 стакан белого сухого вина, 1–2 яйца, панировочные сухари, растительное масло, перец, соль.

По желанию: свежая или сушеная мята.

Способ приготовления

Отварите вымя в трех водах, сливая первую и вторую сразу после закипания. В третьей воде варите вымя до готовности с добавлением сухого вина, мяты и в конце варки соли.

Вымя нарежьте на ломтики, обмакните в яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте.

Шницель из вымени «Довольный бюргер»

Ингредиенты

500 г вымени, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1 гвоздика, 1 яйцо, лавровый лист, мука, панировочные сухари, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Вымя тщательно промойте, залейте холодной водой, дайте закипеть и слейте воду. Снова залейте вымя водой, добавьте лук, специи, соль.

Варите на слабом огне 4 часа. Затем вымя разрежьте на ломтики, обваляйте в муке, затем обмакните в яйцо, запанируйте в сухарях и обжарьте.

Тушеное вымя «По-венециански»

Ингредиенты

1 кг вымени, 3 луковицы, 2–3 сладких перца, 7–8 картофелин, 2 столовые ложки томатной пасты, 4 зубчика чеснока, бульон, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Вымя нарежьте ломтиками, отварите с кореньями, остудите, обжарьте, уложите на дно сотейника, добавьте пассерованный лук, сладкий перец, нарезанный кольцами, и лавровый лист.

Сверху уложите картофель, нарезанный дольками, толченый чеснок, добавьте томатную пасту и немного бульона. Посолите, поперчите и тушите до готовности.

Тушеное вымя с рисом и яблоками «Чао, бамбино!»

Ингредиенты

300 г вымени, 1 стакан риса, 2 яблока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/ 2чайной ложки сахара, 1/ 2морковки, 1/ 2корня петрушки, 1/ 2луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Вымя отварите с кореньями и специями, нарежьте небольшими кусочками, сложите в сотейник, добавив бульон, в котором варилось вымя, сахар и варите 10 минут. Положите промытый рис, заправьте сливочным маслом, добавьте тертые яблоки и доведите до кипения.

Вымя с овощами «Флорентийская мозаика»

Ингредиенты

1 кг вымени, 3–4 морковки, 2 репы, 4–5 картофелин, 1 стакан сметаны, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления

Вымя промойте, нарежьте небольшими кусочками, залейте холодной водой и варите, добавив соль, перец и лавровый лист.

Готовое вымя нарежьте мелкими кубиками и положите в порционные горшочки или в казан вместе с нарезанными для тушения овощами. Налейте бульон от вымени примерно до половины горшочка (казана) и тушите в духовке. Когда овощи будут готовы, добавьте сметану и тушите еще 10–15 минут.

Маринованное вымя «Миланский дворик»

Ингредиенты

1 кг вымени, мука, панировочные сухари, маринованные сливы.

Для маринада: сухое виноградное вино, лимонная кислота, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Вымя вымойте, почистите, разрежьте на куски и замаринуйте. Затем вымойте, обжарьте в масле, посыпав мукой и сухарями.

Для маринада прокипятите вино с добавлением лимонной кислоты, лаврового листа, перца и соли. Положите в маринад сливы и залейте им кусочки жареного вымени.

Вымя с соусом «Везувий»

Ингредиенты

1 кг вымени, 3 желтка, 1 столовая ложка сахара, 250 г сметаны.

*Для соуса:*50 г масла, 2–3 гриба (любых), 1 столовая ложка муки, 1/ 2стакана бульона, 1 стакан белого сухого вина, лук, сельдерей, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Обработанное вымя сварите с овощами. Для соуса положите в кастрюлю масло, нарезанную петрушку, лук, сельдерей, грибы, муку, влейте бульон, вино, посолите, поперчите и сварите до готовности.

Вымя нарежьте тонкими кусочками, полейте сметаной, смешанной с желтками и сахаром.

Отдельно подайте соус.

Вымя в молоке «Вендетта по-сицилийски»

Ингредиенты

300 г вымени, 400 мл молока, 1 морковки, 1 луковица, пряности (любые), соль.

Способ приготовления

Обработанное вымя нарежьте кусочками по 30–40 г, положите в порционные горшочки (или казан), добавьте нашинкованные лук и морковь, залейте молоком, посолите, поперчите и тушите в духовке до готовности.

Жареные мозги «Умопомрачительные»

Ингредиенты

700 г мозгов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мозги вымочите в течение часа в холодной подкисленной воде, удалите пленки, посолите, поперчите, обваляйте в муке, обжарьте и поставьте на несколько минут в духовку.

При подаче на стол жареные мозги положите на блюдо, залейте растопленным маслом и посыпьте рубленой петрушкой.

Отварные мозги «Изумительные»

Ингредиенты

500 г мозгов, 1 морковка, 1 луковица, 1–2 столовые ложки уксуса (разведенного), 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, томатный соус, петрушка, соль.

Способ приготовления

Залейте мозги холодной водой. Через 1 1/2–2 часа осторожно снимите с них пленку, добавьте специи, соль и уксус. Влейте воду (чтобы она только покрыла мозги), быстро доведите до кипения, накройте крышкой, уменьшите огонь и варите мозги до готовности около 30 минут.

Готовые мозги выложите на блюдо, полейте томатным соусом и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Бабка из мозгов «Несравненная»

Ингредиенты

100 г мозгов, 1 луковица, 1 морковка, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, сыр (любой), зелень петрушки, тертые сухари, сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Мозги вымочите в течение часа в холодной подкисленной воде, положите в кипящую воду и очистите от пленок. Нарезанные овощи вместе с мозгами варите в течение 10 минут на среднем огне.

Распустите на сковороде масло, поджарьте муку, залейте молоком, тщательно размешайте и остудите. Добавьте в остывший соус взбитый яичный желток, нарезанные на кусочки мозги и мелко нарубленную петрушку.

Перемешайте, добавьте взбитый в пену яичный белок, вылейте в форму, смазанную маслом и посыпанную тертыми сухарями. Сверху бабку посыпьте тертыми сухарями и смажьте маслом. Выпекайте бабку в разогретой духовке 20 минут.

Запеканка из мозгов «Лакомый кусочек»

Ингредиенты

2 стакана вареного риса, 200 г мозгов, 2–3 столовые ложки сливок, уксус, топленое масло, перец, соль.

Способ приготовления

Мозги вымочите в течение часа в холодной подкисленной воде, положите в кипящую воду, очистите от пленок и сварите в подсоленной воде с добавлением уксуса. Готовые мозги откиньте на сито, протрите, посолите, поперчите и смешайте со сливками.

Залейте рис протертыми мозгами и запекайте блюдо в духовке до образования румяной корочки.

Жареные мозги под соусом «Наваждение»

Ингредиенты

600 г мозгов, 2 яйца, топленое масло, панировочные сухари, перец, соль.

Для соуса: 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 мл уксуса, 2 столовые ложки муки, 500 мл бульона, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 2–3 соленых или маринованных огурца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мозги вымочите в течение часа в холодной подкисленной воде, положите на 2–3 минуты в кипящую воду и очистите от пленок. Сварите мозги в подсоленной воде с добавлением уксуса. Промойте холодной водой, разрежьте на порции, смажьте яйцом, обваляйте в сухарях и обжарьте. Подавайте с соусом.

Для соуса лук мелко порежьте и обжарьте под крышкой, помешивая, до золотистого цвета. Влейте в лук уксус, накройте крышкой и дайте уксусу полностью выпариться. Всыпьте муку, перемешайте, влейте бульон, посолите и добавьте томатную пасту. Варите до густоты жидкой сметаны, затем положите мелко нарубленные маринованные огурцы и поперчите.

Отварной рубец «Деликатес из Франции»

Ингредиенты

1 кг рубца, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, перец, соль.

Для соуса: мука, растительное масло, бульон, томатная паста (по желанию).

Способ приготовления

Тщательно вымытый рубец ошпарьте кипятком, очистите ножом от пленок и промойте в холодной воде. Нарежьте крупными квадратами или сверните рулетом и перевяжите нитками, залейте холодной водой, добавьте соль, перец, лавровый лист, морковь, корень петрушки, лук и варите 4–5 часов.

Готовый рубец нарежьте в виде лапши и заправьте белым соусом (обжаренная мука, разведенная бульоном, в котором варился рубец). В соус по желанию добавьте томатную пасту.

Вареный рубец можно подавать и холодным, нарезав тонкими ломтиками или мелкими кусочками.

Рубец с острым соусом «Марсель – город контрастов»

Ингредиенты

1 кг рубца, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Для соуса:*2–3 стручка острого красного перца, 1 стакан бульона, кинза, чеснок, базилик, укроп, соль.

Способ приготовления

Тщательно вымытый рубец ошпарьте кипятком, очистите ножом от пленок и снова промойте в холодной воде. Нарежьте крупными квадратами или сверните рулетом, связав нитками.

Положите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавив соль, перец, лавровый лист, морковь, корень петрушки и лук. Варите 4–5 часов.

Для приготовления острого соуса стручки перца залейте кипятком так, чтобы вода чуть покрывала их. Через некоторое время воду слейте и истолките перец в ступке вместе с солью. Добавьте кинзу, чеснок, базилик, укроп.

Когда рубец сварится, отлейте 1 стакан бульона, добавьте его в соус и тщательно перемешайте.

Отварной рубец нарежьте соломкой, выложите на тарелку и залейте соусом.

Рубец в сметане «Жан Жак Обруссо»

Ингредиенты

200 г рубца, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка топленого сала, петрушка, морковь, сельдерей, толченые сухари, черный и душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Рубец тщательно обработайте, сложите в глубокую посуду, залейте холодной водой и сварите. За 30–40 минут до окончания варки добавьте соль, нарезанные ломтиками коренья, лук, лавровый лист, перец горошком, связанные в пучок черешки сельдерея и петрушки.

Вареный рубец нарежьте крупной соломкой, смешайте с нашинкованным луком, слегка обжарьте, залейте сметаной, доведите до кипения и варите на слабом огне 12–15 минут. На сковороду, смазанную салом, положите рубец вместе с луком, посыпьте мелкими просеянными сухарями, сбрызните жиром и запекайте в духовке до образования румяной корочки.

Подавайте, полив сливочным маслом.

Шницель из рубца «Такова се ля ви»

Ингредиенты

500–600 г отварного рубца, 1 луковица, 2–3 столовые ложки муки, 3–4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка томатной пасты, молотые сухари, сыр (любой, тертый), растительное масло, вода или бульон, сахар, уксус или коньяк, перец, соль.

Способ приготовления

Рубец мелко порежьте и посолите. Из масла, муки, небольшого количества бульона или воды и 1 желтка приготовьте густой соус, смешайте с рубцом, мелко нарезанным луком, спассерованным в небольшом количестве масла до золотистого цвета, посолите и поперчите. Из полученной смеси сделайте 3–4 шницеля, обваляйте в муке, смочите в оставшихся взбитых яйцах, запанируйте в сухарях и обжарьте до золотистого цвета.

Готовые шницели на сковороде посыпьте тертым сыром и переложите на нагретые тарелки.

В оставшийся жир добавьте разведенную в небольшом количестве воды или бульона, в котором варился рубец, муку, томатную пасту, сахар, соль, чуть-чуть уксуса или коньяка. Соус прокипятите, снимите с огня и полейте им шницели.

Рулет из рубца «Гурмэ»

Ингредиенты

600–700 г рубца, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 морковки, зелень сельдерея, петрушки, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, чеснок, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рубец тщательно очистите, залейте холодной водой и вымочите 5–7 часов. Несколько раз ошпарьте кипятком, промойте, залейте холодной водой, посолите и варите при слабом кипении до готовности. За 20–25 минут до конца варки положите лук и коренья, нашинкованные ломтиками или дольками, связанные в пучок черешки сельдерея и петрушки, лавровый лист и перец горошком.

Готовый рубец переложите на противень или в сотейник, охладите, нарежьте на широкие полосы, посыпьте измельченным чесноком, зеленью петрушки, молотым перцем, сверните каждую полосу рулетом, перевяжите нитками и залейте бульоном, в котором варился рубец.

Доведите до кипения и варите на слабом огне 15–20 минут. Рулеты выньте из бульона, немного остудите, удалите нитки и нарежьте тонкими кружками из расчета 2–3 куска на порцию, сложите в сотейник, залейте бульоном и доведите до кипения.

Жареный рубец с гречневой кашей «Тает во рту»

Ингредиенты

500 г рубца, 1 луковица, 1 стакан гречневой крупы, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу слегка обжарьте. В кипящую воду влейте 1 столовую ложку растительного масла, всыпьте соль, крупу и проварите. Затем посуду с гречневой крупой плотно закройте, поместите в горячую духовку и доведите до готовности.

Рубец тщательно очистите и положите на 5–6 часов в холодную воду, меняя ее каждые 1–2 часа. Залейте рубец холодной водой, посолите и варите при слабом кипении 3–4 часа.

Готовый рубец пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и обжарьте на разогретой сковороде с маслом.

Добавьте к рубцу отдельно обжаренный измельченный лук, положите рассыпчатую гречневую кашу, все перемешайте и жарьте 3–5 минут.

Тушеный рубец «Сыт, пьян и нос в табаке»

Ингредиенты

500–600 г рубца, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1–2 столовые ложки томатной пасты, 1/ 2стакана красного сухого вина, 100 г маслин, 50 г ветчины, чеснок, лавровый лист, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куски сваренного до полуготовности говяжьего рубца подрумяньте в кипящем масле, добавьте мелко нарезанный лук, красный перец и немного спассеруйте. Рубец переложите в глубокую форму, добавьте томатную пасту, черный перец, лавровый лист, рубленый чеснок, ошпаренные и очищенные от косточек маслины, ветчину, нарезанную крупными кусками.

Все очень тщательно перемешайте, залейте теплой водой, посолите, плотно закройте и тушите в духовке около 2 часов.

Печень с яблоками «Бранденбургские ворота»

Ингредиенты

600 г телячьей печени, 2 яблока (кисло-сладких), 1 столовая ложка лимонного сока, 4 луковицы, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка коньяка, 1/2стакана бульона, 2 столовые ложки сливок, мука, перец, соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте ломтиками и удалите прожилки. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и нарежьте кружками толщиной 1 см. Сбрызните яблоки лимонным соком. Лук нарежьте тонкими полукольцами.

Ломтики печени обваляйте в муке и жарьте по 2 минуты с каждой стороны. Выложите в форму, накройте крышкой или алюминиевой фольгой и поставьте на 10 минут в разогретую до 100 °С духовку.

В сковороде, где жарилась печень, растопите масло и жарьте кружки яблок 4 минуты до золотистого цвета, осторожно переворачивая. Положите яблоки в форму печени. На той же сковороде обжарьте репчатый лук. Половину лука положите к печени с яблоками, другую половину обжарьте до коричневого оттенка, влейте коньяк и бульон и тушите 10 минут.

Тушеный лук с бульоном переложите в кастрюлю, сделайте пюре, посолите, поперчите, смешайте со сливками и слегка нагрейте. Ломтики печени с яблоками и луком выложите на тарелки и полейте получившимся соусом.

Печень с чесноком «От фрау Марты»

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте на куски и сделайте частые насечки ножом вдоль и поперек. Нашпигуйте чесноком, посолите, запанируйте в сухарях и слегка обжарьте с двух сторон на сливочном масле. Выложите печень на противень, смазанный растительным маслом, и запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С.

Печень с грибами «Сказка братьев Гримм»

Ингредиенты

300 г печени, 1/ 2стакана сухих грибов (любых), 1/ 2стакана растительного масла, 100 г сметаны, 2 луковицы, 1 чайная ложка томатного соуса, соль.

Способ приготовления

Печень нарежьте небольшими кусочками и обжарьте. Грибы замочите на 2–3 часа в холодной воде и отварите их в этой же воде. Охладите, мелко нашинкуйте и обжарьте с луком, нарезанным кольцами. Печень, грибы и лук положите в порционные горшочки (или казан), залейте грибным отваром, добавьте сметану, томатный соус, закройте крышкой и доведите до готовности в духовке.

Котлеты из печени «Хохотушка Грета»

Ингредиенты

250 г печени, 50 г шпика, 1 луковица, 100 г белого хлеба, 1–2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Печень, шпик, лук, размоченный и отжатый хлеб 2 раза пропустите через мясорубку. Добавьте яйца, соль. Смоченными холодной водой руками сделайте котлеты и пожарьте их.

Печеночные оладьи «Серенада»

Ингредиенты

300 г печени, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления

Печень на 2 часа залейте молоком, очистите и пропустите через мясорубку.

Смешайте с желтком и мукой, посолите и тщательно перемешайте. Белок взбейте в крепкую пену и осторожно введите в печеночную массу.

Выкладывайте ложкой на сковороду с кипящим маслом и слегка обжаривайте с обеих сторон до розовато-коричневого цвета.

Жаренная в яйце печень «По-зальцбургски»

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Печень на 2 часа залейте молоком, очистите, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите, обваляйте в муке, затем смочите во взбитых яйцах и обжарьте.

Печень в сметане «Готика»

Ингредиенты

500 г печени, 1/ 2стакана сметаны, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 1 стакан воды, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Печень на 2 часа залейте молоком, очистите, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте.

Сложите в неглубокую кастрюлю, добавьте предварительно обжаренный лук, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печень, воду и тушите на слабом огне 15–20 минут.

При подаче полейте соусом, полученным при тушении, и посыпьте измельченной зеленью укропа.

Печень с салом «По-баден-баденски»

Ингредиенты

400 г печени, 60 г сала, 1 луковица, мука, растительное масло, майоран, соль.

Способ приготовления

Лук спассеруйте, положите к нему печень целым куском, обернутым полосками сала, влейте немного воды, посыпьте майораном и тушите 45–60 минут.

Готовую печень посолите и нарежьте на порции. На сковороду всыпьте немного муки, проварите ее с оставшимся от печени соком и полейте этим соусом печень.

Почки с грибами «Дивные»

Ингредиенты

600 г почек, 2 соленых огурца, 200 г сметаны, 1 стакан грибов (любых, вареных), растительное масло, перец, соль.

По желанию: 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Почки разрежьте пополам, удалите протоки и пленки, залейте холодной водой и вымачивайте 2–3 часа, меняя воду. Затем положите в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения.

Отвар слейте, вторично залейте водой и снова доведите до кипения. Этот отвар тоже слейте, залейте водой и варите почки до готовности.

Готовые почки выньте из кастрюли, нарежьте тонкими ломтиками и слегка обжарьте. Грибы порежьте ломтиками, добавьте к почкам и обжаривайте около 10 минут. Соленые огурцы очистите от кожицы и крупных семян, порежьте кубиками, добавьте к почкам и тушите под крышкой на слабом огне несколько минут.

Залейте сметаной, посолите, поперчите, по желанию положите рубленый чеснок и тушите на слабом огне 15–20 минут.

Жаркое из почек «Режь последний огурец!»

Ингредиенты

500 г говяжьих почек, 7–8 картофелин, 1 луковица, 3–4 соленых огурца, 3 столовые ложки смальца или растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1–2 столовые ложки зелени петрушки и/или укропа, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Почки очистите от жира и пленок, разрежьте вдоль пополам, залейте холодной водой и доведите до кипения. Слейте воду, промойте почки и варите в свежей воде 1–1 $^{1}/_{2}$ часа.

Готовые почки нарежьте небольшими кусками, бульон процедите.

Картофель нарежьте ломтиками или кружками, выложите в нагретую сковороду и обжарьте в смальце или на масле. Лук нашинкуйте и обжарьте, добавьте почки и жарьте еще 2–3 минуты.

Для соуса обжарьте муку до светло-коричневого цвета, разведите половиной стакана горячего процеженного бульона, в котором варились почки, тщательно размешайте, чтобы не было комочков, проварите на слабом огне 5–10 минут и процедите.

Очищенные от кожицы и крупных семян соленые огурцы нарежьте ломтиками. В порционные горшочки (или казан) положите почки с картофелем и луком, соленые огурцы, лавровый лист, перец горошком, залейте горячим соусом, накройте, поставьте в духовку и тушите на слабом огне 25–30 минут.

Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью.

Говяжьи почки с луком «Бесподобные»

Ингредиенты

2 кг говяжьих почек, 2 столовые ложки муки, 5 столовых ложек растительного масла, 5 луковиц, 6 картофелин, 2 л кипяченой воды, 2 соленых огурца, 3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Почки очистите от жира и пленок, залейте холодной водой и доведите до кипения. Слейте воду, промойте почки, залейте кипяченой водой и варите до готовности. Муку и масло обжарьте до темно-коричневого цвета, разведите 2 стаканами горячего бульона и варите 10 минут.

Почки порежьте ломтиками. Мелко нарезанный лук обжарьте в оставшемся масле, добавьте к почкам и жарьте вместе 3 минуты.

Почки и лук переложите в порционные горшочки (или казан), добавьте нарезанный кубиками картофель, нарезанные ломтиками огурцы, лавровый лист, перец горошком и посолите.

Залейте приготовленным соусом, накройте крышкой и поставьте в духовку на 30 минут.

Почки со сметаной «Изысканные»

Ингредиенты

1 1/2 кг говяжьих почек, 3 столовые ложки растительного масла, 2 морковки, 1 свекла, 5 картофелин, 3 соленых огурца, 2 помидора, 500 г сметаны, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Почки промойте, разрежьте на 2 части, залейте холодной водой и вымачивайте 3 часа, 3 раза меняя воду. Залейте 3 л холодной воды и доведите до кипения. Отвар слейте, снова залейте почки холодной водой так, чтобы они были полностью покрыты, и варите до готовности. Готовые почки нарежьте тонкой соломкой и слегка обжарьте. Морковь, свеклу и картофель нарежьте соломкой и обжарьте вместе с почками до полуготовности.

В отдельной сковороде 15 минут потушите измельченные соленые огурцы и порезанные на дольки помидоры, переложите в порционные горшочки (или казан), сверху положите почки с овощами, влейте 3 стакана бульона, в котором варились почки, поперчите, посолите и залейте сметаной, смешанной с толченым чесноком.

Горшочки (казан), не накрывая, поставьте в умеренно разогретую духовку.

Запекайте почки до тех пор, пока сметана не приобретет коричневатый оттенок.

Свиные почки с рисом «Роскошные»

Ингредиенты

600 г почек, 3 луковицы, 3 столовые ложки муки, 2 стакана кефира (нежирного) или кислого молока, 1/ 4стакана воды, 2 стакана костного бульона или воды, 1/ 2чайной ложки уксуса, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, 1/ 2стакана растительного масла, 5 горошин душистого перца, отварной рис, сахар, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

С почек удалите пленки и жир, разрежьте каждую вдоль и вымачивайте 2 часа в воде, часто ее меняя. Затем замочите на 2–3 часа в нежирном кефире или кислом молоке, разбавленных водой, часто переворачивая.

Подготовленные почки выньте, дайте жидкости стечь и нарежьте ломтиками.

Мелко нашинкованный лук спассеруйте до золотистого цвета. Добавьте почки, несколько раз перемешайте, посыпьте мукой и, когда она прожарится, влейте бульон (воду) и доведите до кипения.

Посолите, заправьте уксусом, сахаром, душистым и черным перцем, посыпьте рубленой зеленью укропа и петрушки и снимите с огня. Рассыпчатый рис выложите на тарелки и полейте соусом с почками.

Почки с макаронами под томатным соусом «Шикарные»

Ингредиенты

300 г макарон, 4 телячьи или говяжьи почки, 2 столовые ложки томатной пасты, 4–8 столовых ложек растительного масла, 4–5 зубчиков чеснока, мука, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите в подсоленной воде макароны. Разрежьте вдоль телячьи почки, предварительно вымоченные в воде, посолите, посыпьте перцем, обваляйте в муке и обжарьте на слабом огне. Спассеруйте томатную пасту, добавьте чеснок, нарезанный ломтиками, разведите горячей водой до средней густоты и посолите. Когда соус закипит, положите в него макароны, размешайте, переложите на блюдо, сверху выложите обжаренные почки.

Ассорти из субпродуктов в соусе «Международный резонанс»

Ингредиенты

250 г сердца, 250 г легкого, 250 г почек, 250 г вымени, 150 г копченого шпика, 3 луковицы, 4–5 столовых ложек муки, 100 г томатной пасты, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Мелко нарезанный шпик обжарьте с луком, добавьте отваренные и пропущенные через мясорубку сердце, легкое, почки и вымя. Посыпьте мукой, влейте воду, положите томатную пасту, соль и тушите до готовности. В конце тушения добавьте сметану.

Легкое в тесте «Причуда воздухоплавателя»

Ингредиенты

200 г легкого (отварного), 2 стакана муки, 4 столовые ложки воды, 1 чайная ложка маргарина, 3 желтка, 2–3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, воды, маргарина или масла, соли и 2 желтков замесите тесто, раскатайте его и разделите на четырехугольники.

Отварное легкое очень мелко порубите, посолите, поперчите, добавьте желток и панировочные сухари.

На четырехугольники из теста положите немного фарша из легкого, скрепите в виде треугольников-кармашков, опустите в кипящий суп или соленую воду и варите до готовности.

При подаче сбрызните растопленным маслом или маргарином.

Легкое с луком «Экстра-класс»

Ингредиенты

500 г легкого, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Промытое легкое положите в горячую воду, варите при медленном кипении 1 $^{1}/_{2}$–2 часа, нарежьте кубиками, посыпьте солью и перцем.

Обжарьте, положите в кастрюлю, смешайте с пассерованной мукой, разведенной бульоном, и мелко нарубленным обжаренным луком. Залейте бульоном, добавьте пассерованную томатную пасту, лавровый лист и тушите 10–15 минут под крышкой.

Гуляш из легкого «Венгерская рапсодия»

Ингредиенты

2 кг легкого, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 2 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Легкое промойте, положите в кастрюлю с кипящей водой (воды должно быть в 1 $^{1}/_{2}$раза больше по объему, чем легкого) и варите на слабом огне около 2 часов. Легкое нарежьте кубиками среднего размера, поперчите, посолите и обжарьте.

За несколько минут до готовности посыпьте мукой и добавьте измельченный лук.

Обжаренное легкое переложите в казан, залейте 4 стаканами бульона, в котором оно варилось, добавьте томатную пасту и лавровый лист. Накройте крышкой и поставьте в умеренно разогретую духовку. Через 20 минут казан выньте из духовки, укутайте и выдержите гуляш 15 минут.

Ловись, рыбка!

Муж приходит с работы. На столе записка: «Дорогой, я у подруги. Ужин на плите. Удочки в углу. Если щука будет дороже ста рублей – купи окуней».

(С кулинарного сайта)

Припущенное филе «Скромное очарование»

Ингредиенты

500 г рыбного филе (любого), 1 стакан сухого белого вина, лук, зелень сельдерея, укропа и петрушки, эстрагон, лимонный сок, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Влейте в глубокую сковороду вино, положите тонко нарезанный лук, зелень, пряности, соль. Когда бульон закипит, осторожно разложите в сковороде куски рыбного филе, предварительно сбрызнутые лимонным соком. Жидкость должна покрывать рыбу. Плотно закройте сковороду и держите рыбу на очень слабом огне (чтобы бульон не кипел!) 10–12 минут.

Отварная рыба «Легкость бытия»

Ингредиенты

1 кг рыбного филе (любого), 1–2 луковицы, 1–2 морковки, 1 картофелина, корни и зелень петрушки и сельдерея, стебли укропа, лавровый лист, сливочное масло, лимонный сок, черный и душистый перец горошком, соль.

По желанию: прокипяченный огуречный рассол.

Способ приготовления

Сварите бульон из кореньев, зелени, лука, моркови и картофеля с добавлением пряностей и соли. Добавьте, если есть, немного прокипяченного огуречного рассола: он придаст рыбе плотность и белизну.

Положите в бульон нарезанное крупными кусками рыбное филе и варите 5–7 минут на очень слабом огне так, чтобы рыба едва кипела.

Готовое филе выложите на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом, смешанным с лимонным соком.

Рыбные хлебцы «Еще ломтик!»

Ингредиенты

1 кг филе рыбы (любого), 1/ 2батона, 3 столовые ложки молочного соуса, 1/ 4стакана молока, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сухарей, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 яйца, перец, соль.

Для 500 мл соуса: 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана молока, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы очистите от кожицы, нарежьте небольшими кусочками и отварите.

Смешайте с мякишем белого хлеба, намоченным в молоке, и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте взбитые яйца, соль, перец, густой холодный молочный соус и тщательно перемешайте.

Выложите на смазанную маслом форму и выпекайте до готовности, которую определите с помощью острой палочки: если при проколе течет белый сок, блюдо готово. Подавайте, разрезав на ломти-хлебцы.

Для соуса прогрейте муку на масле, разведите, помешивая, горячим молоком, прокипятите и посолите.

Треска с картофелем «Северная экзотика»

Ингредиенты

800 г филе трески, 10–12 картофелин, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сыра (любого, тертого), 1 столовая ложка сухарей, зелень (любая), перец, соль.

Для варки рыбы: 1/2 морковки, 1/2 корня петрушки, 2 луковицы, уксус, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Для соуса: мука, сливочное масло, рыбный бульон, желтки, соль.

Способ приготовления

Филе нарежьте на порции по 100 г и отварите с добавлением лука, моркови, корня петрушки, перца, лаврового листа, соли и уксуса до готовности (15–20 минут). Вода должна покрывать рыбу.

Сварите картофель, нарежьте кружками и выложите на смазанную маслом форму. На картофель выложите филе, обложите вокруг кружками вареного картофеля, посолите, поперчите и залейте белым соусом. Посыпьте сухарями, тертым сыром, сбрызните сливочным маслом и запеките в духовке до золотистого цвета. Готовую треску посыпьте зеленью укропа.

Для соуса муку прогрейте на масле, посолите, заправьте желтками и разведите рыбным бульоном до густоты жидкой сметаны.

Треска с фасолью «Мистраль»

Ингредиенты

800 г филе трески, 2 стакана белой фасоли, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки растительного масла

По желанию: батон белого хлеба, растительное масло.

Для варки рыбы: 1/2 моркови, 1/2 корня петрушки, 2 луковицы, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Филе отварите с добавлением кореньев, перца и соли. Готовое филе нарежьте кубиками.

Фасоль сварите до мягкости. Лук нарежьте кубиками, чеснок порубите и обжарьте их в растительном и сливочном масле до золотистого цвета.

Готовую фасоль разотрите, добавьте к жареному луку и чесноку и перемешайте.

Рыбу выложите на сковороду, добавьте фасоль и прогрейте на слабом огне 12–15 минут.

По желанию подайте белый хлеб, нарезанный ломтиками и обжаренный в растительном масле.

Шницель из скумбрии «Нежный бриз»

Ингредиенты

700 г скумбрии, 2 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1/ 3чайной ложки соли, перец.

Способ приготовления

Рыбу промойте. Сделайте разрез на брюшке, удалите кости и хребет, тщательно срезая мякоть ножом. Снимите тонкую кожицу, покрывающую рыбу, и аккуратно обрежьте спинные плавники так, чтобы обе половинки были соединены друг с другом.

Еще раз промойте филе и слегка обсушите. Посолите, поперчите и с двух сторон смажьте сметаной.

Выдержите рыбу в сметане около 20 минут, затем добавьте взбитое яйцо и тщательно распределите его по поверхности рыбного филе с двух сторон. Непосредственно перед жаркой стряхните излишки яйца.

В разогретом на сковороде масле обжарьте шницели 3 минуты с одной стороны и 2 минуты – с другой. Готовые шницели сразу выкладывайте на тарелки.

Хек с имбирем и морковью «Благородное серебро»

Ингредиенты

500 г филе хека, 3 морковки, кусочек (2 см) свежего имбиря, 1 луковица, рыбный бульон или вода, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук тонко порежьте, морковь натрите на крупной терке. Корень имбиря очистите от кожицы, натрите на мелкой терке и смешайте с морковью.

Выложите на смазанную маслом глубокую сковороду слой порезанного на куски филе хека, посыпьте солью и перцем, положите лук, на него – слой рыбы.

Морковь выложите на рыбу и влейте бульон (воду). Жидкость должна полностью покрывать морковь. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 30–40 минут. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Печеный карп «Зеркальное отражение»

Ингредиенты

1 карп, 100 г сала, перец, соль.

Способ приготовления

Почистите рыбу, посолите и поперчите. Положите целую рыбину на полоски сала шириной 5 см и толщиной 0,5 см. Поставьте в духовку на 25–30 минут. Печеное сало подайте как гарнир.

Рыба с овощами «Порто-франко»

Ингредиенты

1 большая жирная рыба (сельдь, сардина, сазан), 2 луковицы, 2 помидора, растительное масло, зелень (любая).

Для рассола:

500 мл воды, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соевого соуса, по 2–3 веточки кинзы и сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 1 помидор.

Способ приготовления

Рыбу порежьте на крупные куски и немного обжарьте с двух сторон. Помидор натрите на терке, положите в воду, добавьте кинзу и сельдерей (не нарезая), целые зубчики чеснока, соль и соевый соус.

Рассол доведите до кипения и остудите. Рыбу положите в рассол на 1–1 $^{1}/_{2}$часа.

Лук порежьте полукольцами и обжарьте, помидоры натрите на терке, зелень мелко порежьте. Рыбу накройте слоем лука, слоем помидоров и зеленью. Плотно закройте крышкой и держите на среднем огне 10–15 минут. Затем добавьте рассол с таким расчетом, чтобы он покрыл только рыбу.

Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и тушите до готовности.

Рыбные оладьи «Отрада»

Ингредиенты

500 г рыбного фарша, 2 яйца, 100 г сметаны, 4–5 столовых ложек муки, 1 луковица, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш и луковицу пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, сметаной, луком, посолите и поперчите. Всыпьте муку, чтобы получилось густое тесто. Выкладывайте тесто столовой ложкой на разогретую с маслом сковороду и обжаривайте оладьи с двух сторон под крышкой до румяной корочки.

Рыба под сливочно-ореховым соусом «Знойный сирокко»

Ингредиенты

500–600 г филе рыбы (любой, нежирной), 2 дольки лимона, 4–5 луковиц, 1 чайная ложка сахара, 1/ 4чайной ложки соли, растительное масло, перец.

Для соуса: 100 г грецких орехов, 1–2 зубчика чеснока, 400–500 мл сливок, 1 чайная ложка соли, перец.

Способ приготовления

Филе порежьте порционными кусками, слегка посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и дайте промариноваться.

Обжарьте с каждой стороны примерно по полминуты, выложите в глубокий сотейник, смазанный маслом. В ту же сковороду, где обжаривалась рыба, долейте немного масла и положите сахар.

Прогрейте сахар до светло-желтого цвета, положите лук и перемешайте. Обжаривайте на слабом огне до мягкости и светло-коричневого цвета лука.

Не пережаривайте лук!

В сотейник поверх рыбы выложите лук и равномерно залейте соусом. Плотно закройте крышкой и поставьте на средний огонь до закипания соуса.

Когда соус закипит, огонь убавьте до минимума и тушите 15–20 минут.

Для соуса лук мелко порежьте, орехи и чеснок пропустите через мясорубку, влейте немного сливок и разотрите до получения густой массы без комочков. Влейте еще немного сливок и вновь тщательно размешайте. Добавьте оставшиеся сливки, соль и перец.

Запеченная рыба с зеленым пюре «Стильная штучка»

Ингредиенты

500 г рыбного филе (любого), 200 г брокколи, 2–3 картофелины, 3–4 столовые ложки сока лимона, 1 яйцо, 2 столовые ложки крахмала, специи для рыбы (любые), растительное масло, перец, соль.

По желанию: немного жареного лука и тертого сыра (любого).

Способ приготовления

Рыбное филе по желанию оставьте целым или порежьте на крупные порционные куски, посолите, поперчите, посыпьте специями, полейте лимонным соком и дайте промариноваться.

Картофель порежьте небольшими кубиками, положите в кастрюлю вместе с брокколи, посолите, залейте кипятком так, чтобы вода была чуть ниже уровня овощей, и варите 8–10 минут.

Воду слейте, овощи разомните в пюре и, когда они будут теплыми, вмешайте яйцо и крахмал. Противень смажьте маслом и выложите рыбное филе в один слой. По желанию на рыбу положите слой обжаренного до золотистого цвета лука и немного тертого сыра. Сверху выложите овощное пюре. Запекайте в духовке 30–40 минут до образования румяной корочки при температуре 220–230 °C.

Мясные деликатесы по кошельку

Совет жене для оживления чувств в супружеской жизни: поцелуй мужа будет более страстным, если зажать в зубах котлету.

(Из интернет-переписки)

Ленивые пельмени «Отменные»

Ингредиенты

1 лист пельменного теста, 700–800 г фарша, 2–3 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1–2 мм, стараясь, чтобы пласт представлял собой прямоугольник. Распределите фарш, смешанный с измельченным луком, солью и перцем, тонким слоем, сверните тесто в рулет по длинной стороне и тщательно защипните края. Рулет нарежьте столбиками и варите как обычные пельмени с добавлением лаврового листа и перца.

Самые ленивые голубцы «Обломовские»

Ингредиенты

600–700 г говяжьего фарша (куриного или фарша из индейки), 1 стакан риса (лучше пропаренного), 2–3 луковицы, 1 кочан капусты (небольшой) и/или 1 кг сладкого перца (можно замороженного), сметана и/или томатный соус, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промойте, откиньте на сито, смешайте с фаршем, обжаренным луком, посолите, поперчите и скатайте небольшие шарики.

Капусту и/или очищенный перец крупно нашинкуйте, посолите и выкладывайте слоями: слой овощей, затем слой мясных шариков и т. д.

Залейте крутым подсоленным кипятком и варите до готовности на слабом огне. Подавайте со сметаной и/или томатным соусом.

Ленивые пельмени с овощами «Китайские мотивы»

Ингредиенты

1 лист пельменного теста, 600–700 г фарша с луком, 3 луковицы, 3 морковки, 150–200 г сметаны, растительное масло, перец, соль.

*По желанию:*3–4 столовые ложки томатной пасты, 1–2 зубчика чеснока, специи (любые).

Способ приготовления

Тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1–2 мм, стараясь, чтобы пласт представлял собой прямоугольник.

Распределите фарш тонким слоем, сверните в рулет по длинной стороне и тщательно защипните края.

Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте соломкой и обжарьте их до мягкости. Рулет порежьте столбиками высотой 5–8 см.

На дно сковороды налейте немного воды, выложите треть тушеных овощей и поставьте на овощи столбики из нарезанного рулета так, чтобы они как можно меньше соприкасались друг с другом. Сверху выложите остаток овощей, распределяя их так, чтобы овощи попадали и между столбиками.

Сметану смешайте с половиной стакана или целым стаканом воды, посолите и поперчите. В сметанную заливку по желанию добавьте специи, томатную пасту и пропущенный через пресс чеснок.

Вылейте в сковороду с пельменями, закройте фольгой и запекайте в духовке 1 час. Затем снимите фольгу и запеките до зарумянивания.

Пюре из моркови и картофеля «Мясо есть!»

Ингредиенты

4 морковки, 5 картофелин, 1 стакан молока, зелень (любая), соль.

*По желанию:*100 г копченой корейки, или 50 г шпика, или сливочное масло.

Способ приготовления

Морковь и картофель крупно порежьте, залейте небольшим количеством воды и доведите до готовности без крышки. Когда вода испарится, добавьте горячее молоко. Разомните картофель и морковь толкушкой, посолите и посыпьте зеленью.

Подавайте, полив растопленным салом, или посыпав обжаренными кусочками корейки, или растопленным сливочным маслом.

Квашеная капуста в пиве «Суточная доза»

Ингредиенты

1 1/2 кг квашеной капусты, светлое пиво, 500–600 г копченостей (колбаса, копченые ребра), перец, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту залейте пивом примерно на половину объема капусты и тушите на слабом огне до мягкости. Нарежьте копчености, добавьте к капусте и тушите под крышкой еще 5 минут.

Если в капусте осталось много пива, увеличьте огонь и снимите крышку.

Капуста будет вкуснее, если вы потушите ее в духовке 2 часа при температуре 180 °С, затем добавите копчености, тщательно перемешаете и оставите в выключенной духовке на 30 минут.

Зразы с фруктовым гарниром «Истинное наслаждение»

Ингредиенты

1 кг фарша (говяжьего, индюшачьего), 1/3 от объема фарша размоченного белого хлебного мякиша и/или измельченных в крошку пресных галет, 1–2 сырые или обжаренные луковицы, 1–2 картофелины, растительное масло, мука, перец, соль.

По желанию: 3–4 зубчика чеснока.

Для начинки: 2–3 луковицы, 1–2 морковки, растительное масло, перец, соль.

Для гарнира: 2–3 яблока, 1–2 груши, 1–2 персика, 8–10 слив, 20–30 виноградин, вода, сахар.

Способ приготовления

Хлебный мякиш, картофель, лук и по желанию чеснок пропустите через мясорубку, смешайте с фаршем, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. В центр небольшой лепешки из подготовленного фарша положите начинку, защипните края, придайте форму котлеты, обваляйте в муке и жарьте до готовности.

Для начинки морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте и обжарьте их, посолив и поперчив.

Для гарнира очистите фрукты от сердцевины и косточек, нарежьте крупными дольками, добавьте немного кипятка и тушите до готовности, добавив сахар. Подавайте фрукты теплыми.

Этот гарнир великолепно сочетается с мясными и рыбными блюдами.

Жареная курица с апельсинами «Китайская грамота»

Ингредиенты

6–7 куриных бедер или окорочков, 1–2 апельсина, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки любой приправы для курицы или перец, соль.

По желанию: 1–2 яблока (кислых).

Способ приготовления

Куриные бедра (окорочка) посыпьте приправой или натрите перцем, солью.

Обжарьте с двух сторон до полуготовности и добавьте апельсины, порезанные с цедрой на полукружия, и по желанию нарезанные дольками яблоки.

Накройте крышкой и тушите до готовности.

Фарш по-домашнему «Бифштекс – предок котлеты»

Ингредиенты

1 кг фарша (говяжьего, индюшачьего), растительное масло, карри, крахмал, перец, соль.

По желанию: 1–2 сырые или обжаренные луковицы.

Способ приготовления

В фарш добавьте карри, перец, соль, по желанию мелко нарезанный жареный или натертый сырой лук и тщательно перемешайте. Сделайте котлеты, слегка обваляйте их в крахмале и жарьте до готовности.

Курица по-венски «Большой вальс»

Ингредиенты

Куриные бедра, окорочка или целая курица, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 4–5 столовых ложек тертых сухарей, $^{1}/_{2}$стакана растительного масла, 40 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Куриные бедра, окорочка или любые другие части курицы, у которой удалены шея и крылья, отбейте, чтобы получить более плоские куски, посолите, натрите чесноком и оставьте на 15–30 минут.

Подготовленное мясо обваляйте в муке, смочите в яйце и запанируйте в тертых сухарях.

Сухари вбейте в куриное мясо ножом, чтобы панировка держалась.

Выложите отбивные в сильно разогретое масло и жарьте до цвета хорошо выпеченного хлеба сначала с одной, а потом с другой стороны около 15 минут.

Затем сбрызните мясо 2–3 ст. ложками воды, добавьте сливочное масло, закройте крышкой и продолжайте жарить на слабом огне 5–8 минут, чтобы отбивные стали мягкими.

Снимите крышку и еще немного подержите мясо на огне, чтобы полностью выпарилась вода.

Запеченные в соли куриные окорочка «Быстрые ножки Буша»

Ингредиенты

6 куриных окорочков, 1 $^{1}/_{2}$ кг соли, перец.

Способ приготовления

Приготовьте 6 кусков фольги, на каждый насыпьте слой соли толщиной 0,5 см, положите на него окорочок и поперчите. Сверху засыпьте таким же слоем соли и плотно заверните.

Подготовленные окорочка запекайте в духовке на решетке 20–25 минут при температуре 200 °С, переворачивая каждые 5 минут. Фольгу разверните и очистите окорочка от соли.

Не в мясе счастье

– Как же ты съел этого зайца? Ты же убежденный вегетарианец!

– Это была месть. Он съел мою капусту!

(Из переписки на интернет-форуме)

Жаркое «Фальшивый заяц»

Ингредиенты

5–6 картофелин, 2–3 морковки, 3–4 луковицы, растительное масло, перец, соль.

По желанию: томатный соус или томатная паста.

Способ приготовления

Картофель очистите, порежьте вдоль на 4–6 частей и сварите. Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте соломкой и обжарьте (в конце жарки по желанию добавьте томатную пасту или соус).

Добавьте картофель, соль, перец, аккуратно перемешайте и тушите 5–7 минут.

Жареные кабачки с лимонной цедрой «Что-то новенькое»

Ингредиенты

3 кабачка, 4 столовые ложки муки, растительное масло, специи (любые), зелень (любая), чеснок, лимонная цедра, соль.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожицы, нарежьте кружками, положите в холодную подсоленную воду на 10–15 минут, затем откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и обсушите салфеткой.

Обваляйте в муке, смешанной со специями, и слегка обжарьте.

Готовые кабачки уложите слоями на блюдо, пересыпая каждый слой рубленой зеленью, чесноком и лимонной цедрой. Залейте горячим растительным маслом, оставшимся при жарке кабачков.

Капустные котлеты «Расторопная хозяйка»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1–2 яйца, 4–5 столовых ложек муки, растительное масло, сметана (соус), перец, соль.

Способ приготовления

Капусту мелко нарежьте, добавьте взбитые яйца, муку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Выкладывайте ложкой на разогретую сковороду с маслом и жарьте с двух сторон.

Подавайте со сметаной или с каким-либо соусом.

Капустный стейк «Мясо для вегетарианца»

Ингредиенты

1 кг капусты, 1–2 яйца, 4–5 столовых ложек муки, растительное масло, панировочные сухари или натертые на крупной терке пресные галеты, соль.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на тонкие секторы вместе с кочерыжкой, обваляйте в муке, смешанной с солью, обмакните во взбитые яйца и запанируйте в сухарях. Обжарьте с двух сторон до золотистого цвета.

Подавайте как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам.

Тушеная капуста со сливками «Буржуазная»

Ингредиенты

50 г сливочного масла, 1 кг белокочанной или китайской капусты, 2/ 3стакана сливок или молока, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 2–3 яйца.

Способ приготовления

Капусту нарежьте соломкой и на 5–10 минут залейте кипятком.

Если капуста очень сухая, прокипятите ее 3–5 минут. Откиньте капусту на дуршлаг, дайте стечь воде и обжаривайте, помешивая, 5–7 минут.

Затем влейте сливки или молоко и тушите капусту без крышки при помешивании до мягкости.

Жидкость к концу тушения должна полностью выпариться. Если жидкость выпарилась раньше готовности капусты, влейте треть стакана сливок, молока или воды и дотушите до готовности.

За 5–10 минут до окончания тушения посолите и поперчите капусту.

По желанию добавьте взбитые яйца, перемешайте и тушите до готовности яиц.

Картофельный рулет с грибами «Классика жанра»

Ингредиенты

700 г картофельного пюре, 3 столовые ложки крахмала.

*Для начинки:*5–6 луковиц, 3–4 морковки, 250 г грибов (любых), 1 чайная ложка соли, растительное масло.

Способ приготовления

Лук мелко порежьте, морковь тщательно промойте, натрите на средней терке.

Обжаривайте лук на сильном огне при постоянном помешивании, добавьте морковь и продолжайте обжаривать. Грибы мелко порежьте и добавьте к овощам. Увеличьте огонь, посолите, перемешайте и жарьте 3 минуты при помешивании. Теплое картофельное пюре смешайте с крахмалом.

Противень застелите бумагой для выпечки, выложите картофельную массу и запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200–220 °C до легкого зарумянивания.

Противень выньте из духовки и распределите подготовленные овощи и грибы.

Пласт осторожно сверните в рулет, одновременно отделяя бумагу. Верх рулета смажьте растительным маслом (крепким чаем) и поставьте в духовку на 15 минут.

Печеный картофель с чесноком «Как сыр в масле»

Ингредиенты

5–6 картофелин, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло, сыр (любой, тертый), майонез, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите, разрежьте вдоль на 4 части, посолите и запеките в духовке на смазанном маслом противне почти до готовности. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с майонезом.

Достаньте из духовки противень и смажьте этой смесью картофель. Сверху посыпьте сыром и доведите в духовке до готовности.

Печеный картофель «Проще пареной репы»

Ингредиенты

5–6 картофелин, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Картофель тщательно вымойте и, не очищая, разрежьте вдоль пополам.

Срез посолите, смажьте маслом, положите на противень срезом вверх и запеките в духовке до готовности.

Картофельные драники «Плюс кабачок»

Ингредиенты

7–8 картофелин, 1 кабачок (небольшой), 1–2 яйца, мука, растительное масло, сметана, перец, соль.

По желанию: 1–2 луковицы.

Способ приготовления

Картофель, кабачок (лук) очистите, натрите на крупной терке и отожмите.

Добавьте взбитые яйца, соль, перец и муку до состояния очень густой сметаны.

Выложите тесто ложкой на разогретую сковороду с маслом, обжарьте с двух сторон, накройте крышкой и держите на слабом огне до готовности.

Подавайте драники со сметаной.

Жареный картофель «С чесночком»

Ингредиенты

3–4 картофелины, 1 зубчик чеснока, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Картофель очистите, нарежьте брусочками и обсушите, промокнув полотенцем.

Наколите на вилку разрезанный пополам зубчик чеснока и смажьте срезанной частью разогретую сковороду без масла.

Затем налейте масло, дайте ему прогреться и обжарьте картофель до готовности, посолив его незадолго до окончания жарки.

Картофель с салом «Шоколад по-украински»

Ингредиенты

5–6 картофелин, 100–150 г соленого сала с черным перцем (или копченое сало).

По желанию: лавровый лист, сушеный майоран.

Способ приготовления

Отберите картофелины среднего размера, желательно правильной овальной формы и очистите.

Сало, предварительно замороженное, нарежьте тонкими ломтиками.

Каждую картофелину глубоко надрежьте, но не до конца. В среднем на картофелине сделайте 4 глубоких продольных надреза. В каждый надрез вложите ломтик сала. По желанию в надрез положите лавровый лист и посыпьте картофель майораном. Запеките в духовке до готовности и посыпьте солью.

Картофельная бабка по-французски «Бон шанс»

Ингредиенты

10 картофелин, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 2 луковицы, 50 г сала, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

В сырой тертый картофель положите яйцо, муку, пассерованный на сале лук, перец, посолите и перемешайте. Выложите на сковороду, смазанную маслом, и запекайте в духовке до образования румяной корочки. Готовность бабки проверьте, проткнув ее спичкой.

Горячую бабку подавайте с маслом, молоком, сметаной или белым соусом.

Гречневые котлеты «Европа отдыхает»

Ингредиенты

2 стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза или сметаны, сливочное масло, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую гречневую кашу, добавив в воду масло. Когда каша остынет, пропустите ее через мясорубку с луком и чесноком.

Вмешайте яйцо и ложку майонеза или сметаны (майонез предпочтительнее).

Влажными руками сделайте котлетки, обваляйте их в панировочных сухарях и обжарьте на среднем огне до румяной корочки.

Гречневая каша с луком «Слава победителю»

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, 2–3 луковицы, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 2–3 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Гречневую крупу промойте, обсушите на сковороде, переложите в кастрюлю и залейте кипящей водой. Посолите, прокипятите 2–3 минуты, снимите с огня, укутайте и выдержите 50 минут.

Лук нашинкуйте, обжарьте и смешайте с гречневой кашей. По желанию добавьте натертые на крупной терке яйца, посолите, поперчите и немного прогрейте.

Гречневый крупеник «Тряхнем стариной»

Ингредиенты

1 1/ 2стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 1 стакан сметаны, 1 1/ 2стакана творога, 3 яйца, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сливочного масла, ванилин, соль.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую гречневую кашу, слегка охладите ее, смешайте с протертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, сметаной, ванилином и тщательно перемешайте. Выложите в смазанную маслом форму и запекайте в духовке до готовности. Подавайте со сметаной.

Фасоль в горшочках «Дети семьи трудовой»

Ингредиенты

2 стакана фасоли, около 2 л воды или овощного бульона, 3 луковицы, 1/ 4чайной ложки перца, 1 чайная ложка молотой зиры, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочите на ночь или оставьте на час в воде, добавив 1 чайную ложку соды.

Воду слейте, добавьте свежую холодную воду и варите фасоль до готовности. Лук нарежьте полукольцами толщиной около 5 мм и пожарьте до готовности, приправив солью, зирой и перцем.

В порционные горшочки уложите слоями фасоль и жареный лук.

Залейте водой или овощным бульоном, добавьте в каждый горшочек несколько ложек масла и около 30 минут томите в духовке при температуре 170 °С.

Фасоль с грибами «Вышли мы все из народа»

Ингредиенты

2 стакана белой фасоли, 100 г грибов (любых, сушеных), 1 стакан сливок 10 %-ной жирности, чеснок, соль.

Способ приготовления

Фасоль промойте и замочите в холодной воде на сутки. Слейте воду, промойте фасоль, залейте кипящей водой, доведите до кипения и снова слейте воду.

Сливайте закипевшую воду 3 раза, чтобы фасоль сварилась быстрее.

Грибы отварите, бульон перелейте в отдельную кастрюлю. Грибы измельчите в блендере или пропустите через мясорубку с крупной решеткой.

Переложите в сотейник грибную кашицу, добавьте сливки и прогрейте на слабом огне (не кипятите!). Посолите и по желанию добавьте измельченный чеснок.

В соус из грибов добавьте вареную фасоль и, если необходимо, грибной отвар. Тщательно перемешайте смесь и немного прогрейте.

Перловая каша с грибами «Какой обед нам подавали»

Ингредиенты

300 г грибов (любых, свежих), 3 луковицы, 1 $^{1}/_{2}$стакана перловой крупы, растительное и сливочное масло, петрушка, соль.

Способ приготовления

Перловую крупу промойте и дайте стечь воде.

Обжарьте крупно порезанные грибы и выложите их в миску.

В этой же сковороде тушите нарезанный лук до легкого изменения цвета (лук должен остаться влажным). К луку всыпьте крупу, увеличьте огонь до максимума и при постоянном помешивании обжаривайте до тех пор, пока крупа не приобретет золотистый оттенок.

Смешайте жареные грибы с перловой крупой, луком и посолите. Переложите в казан, залейте водой или бульоном (мясным или овощным) так, чтобы жидкость покрывала крупу выше, чем на 2–2,5 см, и поставьте в холодную духовку.

Сначала установите температуру 230–240 ˚С. Через 20 минут температуру убавьте до 160–170 ˚С и томите кашу 1 час 20 минут.

Подавайте, посыпав мелко нарезанной петрушкой и полив сливочным маслом.

Вегетарианский плов «Нирвана»

Ингредиенты

1–2 стакана риса, 2–3 морковки, 3–4 луковицы, соль.

По желанию в любом сочетании: чеснок, картофель, капуста, зеленый горошек, фасоль, сладкий перец, яблоки (твердые) или только сухофрукты

Способ приготовления

Рис тщательно промойте и варите в подсоленной кипящей воде 2–3 минуты.

Откиньте на сито, промойте большим количеством кипятка и дайте стечь.

Овощи нашинкуйте, слегка обжарьте и посолите. Сухофрукты распарьте и откиньте на дуршлаг.

Рис выложите на любую приготовленную по вкусу подушку из овощей (по желанию в центр положите надрезанные зубчики чеснока), яблок или сухофруктов. Плотно закройте крышкой и держите рис на слабом огне до готовности.

Готовый плов тщательно перемешайте.

Овощное рагу с рисом «Безудержный кайф»

Ингредиенты

2 баклажана, 3 сладких перца, 3 помидора, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 1/ 4стакана риса, 1/ 4стакана растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны, сладкий перец, лук нарежьте кольцами, помидоры – крупными дольками.

Овощи уложите слоями в сотейник, каждый слой немного посолите.

Перед двумя последними овощными слоями положите промытый рис. На верхний овощной слой разложите неочищенные зубчики чеснока.

Влейте растительное масло, добавьте немного воды, чтобы не подгорал нижний слой.

Накройте крышкой и тушите, не перемешивая, до готовности риса.

Лапшевник с творогом «Знакомый с детства»

Ингредиенты

400 г лапши, вермишели или макарон, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана творога, 4 яйца, 2 столовые ложки сухарей, сметана или сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Сварите лапшу в подсоленной воде, откиньте на сито и дайте стечь воде.

Добавьте к лапше масло, взбитые яйца, протертый творог и тщательно перемешайте.

Выложите в смазанную маслом форму и запекайте в духовке до образования золотистой корочки. Подавайте со сметаной или сливочным маслом.

Из вермишели получается особенно нежный лапшевник.

Яичница с черным хлебом «Настоящая глазунья»

Ингредиенты

2 ломтя черного хлеба кирпичиком, 2 яйца, растительное масло, перец, соль.

По желанию: зелень (любая).

Способ приготовления

Порежьте хлеб на ломти толщиной 1 см, вырежьте у каждого середину так, чтобы внутри образовался круг, и положите на сковороду с разогретым маслом. Обжаренный с одной стороны хлеб переверните и влейте в круг по яйцу. Старайтесь разбить яйцо так, чтобы желток и белок не перемешались. Посолите, поперчите, накройте сковороду крышкой и доведите яичницу до готовности. По желанию сверху посыпьте рубленой зеленью.

Клецки «Один галух усі галушки поів»

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 1/ 2стакана молока, 4 яйца, 6 столовых ложек сливочного масла, 4 столовые ложки тертого сыра (любого), зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Муку добавьте в разогретое масло, прогрейте, влейте тонкой струйкой горячее молоко и тщательно перемешайте. Снимите с огня и вбейте по одному яйца, постоянно вымешивая тесто.

Готовое тесто набирайте десертной ложкой, смоченной в холодной воде, и опускайте в кипящую воду. Варите около 10 минут, пока клецки не всплывут.

Готовые клецки откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и переложите в смазанную маслом форму. Посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.

Подавайте клецки горячими, полив их сливочным маслом и посыпав рубленым укропом.

Картофельники с творогом «Вот оно, счастье!»

Ингредиенты

4–5 картофелин, 500 г творога, 1–2 яйца, 1–2 столовые ложки муки, 1–2 стакана натертых на крупной терке пресных галет, растительное масло, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1–2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, очистите и пропустите через мясорубку вместе с творогом. Добавьте взбитые яйца, муку, соль и тщательно перемешайте. Разделайте на котлеты, обваляйте в натертых галетах и обжарьте до готовности. Подавайте с соусом.

Для соуса смешайте сметану с пропущенным через пресс чесноком и дайте настояться.

Соус, господа!

В суши-баре:

– Будьте добры, роллы с лососем и вместо васаби – чилийский хрен.

– Хрен вам, а не васаби… Я правильно записал?

(С кулинарного сайта)

Розовый соус из хрена «Херувим по-домашнему»

Ингредиенты

70 г корня хрена, 1/2 стакана капустного рассола, 1/3 свеклы (сырой или вареной), 1 зубчик чеснока, сахар, соль.

Способ приготовления

Корень хрена мелко порежьте и пропустите через мясорубку вместе со свеклой и чесноком.

Влейте рассол, посолите, добавьте сахар и тщательно взбейте.

Храните в стеклянной банке с плотной крышкой.

Пикантный соус из редиса «Привал Купидона»

Ингредиенты

4–5 редиса, 80–100 г сметаны, 1–2 яйца (сваренных вкрутую), 1/2 чайной ложки соли.

По желанию: молодая ботва редиса, зелень укропа, петрушки и базилика.

Способ приготовления

Редис измельчите в блендере, влейте сметану, по желанию добавьте зелень и ботву. Добавьте яйцо, соль и взбейте еще раз.

Готовый соус храните 1–2 дня в закрытой стеклянной банке в холодильнике.

Острый соус из крыжовника «Озорник»

Ингредиенты

250 г крыжовника (непереспевшего), 2 зубчика чеснока, 1/ 4чайной ложки соли, 1/ 2чайной ложки сахара

Способ приготовления

Крыжовник и чеснок пропустите через мясорубку, добавьте соль и сахар.

Храните в стеклянной банке в холодильнике.

Сливочный соус со сладким перцем «Шалун»

Ингредиенты

1 красный сладкий перец, 1 луковица, 1/ 2стакана сливок, 1/ 3стакана сухого белого вина, 1/ 2столовой ложка муки, 1/ 3чайной ложки соли, 1/ 2чайной ложки сока лимона, растительное масло, молотый красный перец.

Способ приготовления

Лук порежьте крупными кусочками и обжарьте на сильном огне 2–3 минуты.

Затем перемешайте, убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и тушите до мягкости.

Перец запеките в духовке и очистите от семян и кожицы. Перец и лук пропустите через мясорубку. Обжарьте муку до светло-коричневого цвета, положите овощную массу, тщательно перемешайте, влейте сливки и вино. Размешайте и варите на слабом огне, помешивая, 5 минут. Посолите, поперчите и добавьте сок лимона.

Соус-винегрет «Сорванец»

Ингредиенты

1 столовой ложка винного уксуса, 4–5 столовых ложек оливкового масла, 1/ 2чайной ложки соли, 1/ 8чайной ложки перца.

Способ приготовления

Смешивайте соль, перец и уксус до растворения соли. Влейте оливковое масло и тщательно размешайте. Перед подачей соус снова перемешайте.

По желанию приготовьте варианты соуса, добавив разные ингредиенты к основе.

*Чесночный:*разотрите зубчик чеснока с солью и перцем.

*Горчичный:*к соли и перцу добавьте 1/ 2 ч. ложки горчицы.

*Зеленый:*добавьте 1 ч. ложку мелко нарезанного репчатого лука и 1 столовую ложку смеси измельченных зеленого лука, петрушки, эстрагона.

*Томатный:*добавьте протертый помидор.

*Яичный:*добавьте протертый желток вареного яйца.

*Со сладким перцем:*добавьте протертый через сито печеный перец.

Домашний кетчуп «Баловень судьбы»

Ингредиенты

3–4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 1/ 3чайной ложки соли, 1/ 4чайной ложки сахара, 3 зубчика чеснока, 1/ 2чайной ложки уксуса, перец.

По желанию: пассерованные лук и морковь.

Способ приготовления

Помидоры ошпарьте, снимите кожицу и обжарьте до мягкости.

Протрите через мелкое сито, выложите в кастрюлю и выпарите лишнюю жидкость. Добавьте соль, сахар, уксус и измельченный чеснок.

По желанию перед протиранием через сито в томаты добавьте пассерованные лук и морковь.

Чесночный соус «Грезы любви»

Ингредиенты

2 яйца (сваренных вкрутую), 2 желтка, 1/ 2чайной ложки соли, 1/ 4чайной ложки черного перца, сок 1/ 4лимона, 2 зубчика чеснока, 1/ 4стакана растительного масла.

По желанию: 2–3 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Вареные яичные желтки разотрите с сырыми желтками, солью, перцем и соком лимона. В другой посуде смешайте пропущенный через пресс чеснок, мелко натертые белки и масло.

По желанию добавьте сметану и взбейте все до однородной массы.

Голландский соус «По-амстердамски»

Ингредиенты

3 желтка, 100–150 г сливочного масла, 1–2 чайной ложки сока лимона, 1–2 столовые ложки холодной воды, 1/ 4чайной ложки соли, перец.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Желтки смешайте с соком лимона, водой, солью и перцем. Растопите сливочное масло. Миксером взбейте желтки. Не переставая взбивать желтки, тонкой струйкой влейте кипящее масло и продолжайте взбивать еще полминуты.

Оставьте соус на 5 минут, чтобы он настоялся и немного загустел.

Соус-майонез «Рукотворный»

Ингредиенты

5 яиц (сваренных вкрутую), 1 яйцо, 1 чайная ложка готовой горчицы, 5 оливок, 1 чайная ложка каперсов, 1–4 столовые ложки оливкового масла, 1 побег зеленого лука (только зеленая часть), 7–10 листиков петрушки.

По желанию: несколько веточек эстрагона и укропа.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с одним сырым желтком и горчицей в однородную массу. Добавьте измельченные зелень, каперсы и оливки. Три белка порежьте соломкой или натрите на средней терке, добавьте к массе и перемешайте.

При тщательном помешивании постепенно вливайте оливковое масло до получения нужной консистенции.

Ореховый соус «Рецепт долгожителей»

Ингредиенты

80–100 г грецких орехов (очищенных), 1 луковица или 100 г зеленого лука, 50 г зелени (петрушка, укроп), 1/ 4стакана уксуса, 1 зубчик чеснока, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов пропустите через мясорубку, добавьте пропущенный через пресс чеснок, соль и перец. Добавьте мелко нарезанные лук и зелень. Все перемешайте и влейте уксус.

Яблочно-клюквенный соус «Вери гуд»

Ингредиенты

3–4 яблока, 1 стакан клюквы, вода, сахар.

Способ приготовления

Яблоки мелко порежьте, смешайте с размятой толкушкой клюквой и сахаром. Налейте немного кипятка и тушите под крышкой до готовности. По желанию готовый соус протрите через сито. Подавайте к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Блины навсегда

Тонкие блины «Государев завтрак»

Ингредиенты

1 1/2 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 столовой ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Тщательно взбейте яйца, влейте молоко, добавьте соль и сахар. Постепенно всыпьте муку, непрерывно помешивая тесто. Продолжайте взбивать тесто до тех пор, пока в нем не останется комочков.

Выпекайте блины на сильно разогретой сковороде, смазанной маслом или кусочком сала.

Блинчики «Царевна Лебедь»

Ингредиенты

3–4 яйца, 1 1/2 стакана (из тонкого стекла) муки (2 стакана из толстого стекла), 1/3 чайной ложки соли, около 1 л молока (комнатной температуры).

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте соль, постепенно вливайте молоко и понемногу всыпайте муку, постоянно помешивая тесто. Оно должно получиться очень жидким.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон.

Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Тонкие блины «Для коронованной особы»

Ингредиенты

2 яйца, 2 стакана жидкости (молоко или молоко пополам с кипяченой водой), 1 стакан муки, сахар и соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, смешайте с жидкостью, добавьте соль, сахар и понемногу всыпайте муку. Тщательно размешайте тесто, чтобы в нем не было комочков.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон. Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Блинчики «Утеха царевича»

Ингредиенты

12 полных столовых ложек муки, 3 яйца, 1 1/2 столовой ложки сахара, 1 л молока (теплого), соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, смешайте с молоком, добавьте соль, сахар и постепенно всыпайте муку. Тщательно размешайте тесто, чтобы в нем не было комочков.

Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон. Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой, смазывая сливочным маслом.

Пресные блинчики «Самодержавные»

Ингредиенты

1 1/2 стакана муки, 3 1/2 стакана молока, 4 чайные ложки сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки соды, 3–4 столовые ложки растительного масла, растительное масло или сало (для жарки).

Способ приготовления

Яйца, соль, сахар тщательно размешайте, всыпьте полстакана муки с содой, влейте растительное масло и тщательно размешайте. Влейте три четверти стакана молока и вновь тщательно размешайте. Тесто должно литься, как жидкая сметана. Вновь всыпьте полстакана муки, размешайте, влейте три четверти стакана молока и вновь тщательно размешайте. Проделайте так 3 раза. После этого разбавьте тесто молоком до нужной консистенции. Для тонких блинов добавьте от одного до полутора стакана молока.

Тесто наливайте на смазанную салом или маслом сковороду, наклоняя ее так, чтобы тесто растекалось тонким ровным слоем. Когда у блина запекутся кромки, осторожно приподнимите его сбоку лопаткой и переверните. Вторая сторона блина жарится очень быстро.

Блины на простокваше «Венценосные»

Ингредиенты

1 яйцо, 4 чайные ложки сахара, 1/ 2чайной ложки соли, 1 чайной ложка соды, 2 стакана простокваши, 2 1/ 2стакана муки, 3–5 столовых ложек подсолнечного масла, растительное масло (для жарки).

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, солью, содой и подсолнечным маслом. Добавьте полстакана муки, полстакана простокваши и тщательно размешайте. Поочередно всыпайте остальную муку и вливайте простоквашу. Тесто наливайте половником, наклоняя сковороду так, чтобы тесто растеклось по ней ровным слоем толщиной 3 мм. Когда блин снизу зарумянится, осторожно переверните его при помощи тонкой лопатки и обжарьте с другой стороны.

Блины «Монархические»

Ингредиенты

1 яйцо, 1 стакан воды и/или молока, 3/ 4стакана блинной муки, растительное масло или сало для смазывания сковороды, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйцо, влейте воду (молоко), добавьте муку, соль и тщательно размешайте. Небольшое количество теста выливайте половником на смазанную маслом или салом сковороду, быстро распределяйте его по поверхности и жарьте блин, пока тесто не станет вздуваться пузырями.

Аккуратно переверните блин и жарьте его с другой стороны.

Украинские налистники «Царица Екатерина»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 1/ 2стакана молока, 2 яйца, растительное масло, сахар, соль.

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар, соль, постепенно всыпьте муку и тщательно взбейте тесто. Смажьте разогретую сковороду маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и пожарьте блин с одной стороны (если будете использовать начинку) или с двух сторон. Готовые блины, пожаренные с двух сторон, укладывайте стопкой.

Крестьянская услада

Где оладьи, тут и ладно.

(Поговорка)

Традиционные оладьи «Барышня-крестьянка»

Ингредиенты

1 стакан простокваши (кефира), 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка ванилина, 1 стакан муки, 2 столовые ложки сахара, $^{1}/_{4}$чайной ложки соли, $^{1}/_{4}$чайной ложки соды, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Способ приготовления

Смешайте простоквашу с яйцом, растопленным маслом и ванилином. Отдельно просейте муку с солью, содой и разрыхлителем. Очень осторожно соедините все вместе, не вымешивая тесто: оно должно представлять собой неоднородную смесь.

Тесто выкладывайте ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон. У вас должны получиться очень пышные оладьи.

Соленые оладьи из кабачков «Поселяне»

Ингредиенты

500 г очищенных кабачков (патиссонов, цукини), 3/ 4чайной ложки соли, 1 яйцо, 1–2 зубчика чеснока, 1/ 2стакана муки, 1/ 4чайной ложки соды, растительное масло, укроп.

Способ приготовления

Кабачки натрите на средней терке, посолите, перемешайте и оставьте на 1 минуту. Выделившийся сок слейте и отожмите кабачки. Положите мелко нарезанный укроп, пропущенный через пресс чеснок, соду и яйцо, перемешайте и всыпьте столько муки, чтобы получилось негустое льющееся тесто. Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон до зарумянивания.

Сладкие оладьи из кабачков «Поселянки»

Ингредиенты

1 стакан муки, 400 г очищенных кабачков (патиссонов, цукини), 4 чайная ложки сахара, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, сода на кончике ножа, растительное масло.

Способ приготовления

Кабачки натрите на самой мелкой терке, отожмите, добавьте яйцо, муку, сахар, соль и соду. Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон до зарумянивания.

Оладьи из ливера «Ужин не нужен»

Ингредиенты

500 г ливера (печень, сердце, легкое), 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка сухарей, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Субпродукты разрежьте на небольшие куски и припустите до полуготовности, охладите, пропустите через мясорубку, добавьте желток, пассерованный лук, сухари, взбитый белок, соль и перец.

Массу осторожно перемешайте (снизу вверх), выкладывайте ложкой на разогретую с маслом сковороду и жарьте оладьи с обеих сторон.

Оладьи из риса и зеленого лука «Разноцветный кокошник»

Ингредиенты

150 г зеленого лука, 3/4стакана риса, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, 1/3чайной ложки соли, растительное масло, перец.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде и остудите. У вас должно получиться примерно 400 г вареного риса. Зеленый лук нарежьте и помните толкушкой, чтобы он уменьшился в объеме.

Яйца взбейте с солью, перцем и смешайте с рисом, луком и мукой. Жарьте оладьи с двух сторон до легкого зарумянивания, не пересушивая, чтобы рис оставался мягким.

Оладьи из рыбных консервов «Был бы обед»

Ингредиенты

1 банка рыбных консервов (250 г), 1 пучок зелени (любой), 2 яйца, 1 столовая ложка сметаны или майонеза, 2–3 столовые ложки муки, растительное масло.

Способ приготовления

Рыбу из банки переложите в миску. Если хребтовые кости большие, удалите их.

Рыбу разомните или поломайте на небольшие кусочки. Зелень мелко нарежьте и смешайте с рыбой. Вбейте яйца, добавьте сметану (майонез), затем муку.

Выкладывайте ложкой на сковороду порции рыбной массы.

Одну сторону обжарьте 2–3 минуты под крышкой, переверните и обжарьте с другой стороны 1–1,5 минуты без крышки.

Оладьи «Гречневая каша – матушка наша»

Ингредиенты

3 стакана гречневой каши, 2 яйца, 1–2 столовые ложки муки, 1 зубчик чеснока, сода на кончике ножа, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте с солью и содой, добавьте гречневую кашу, муку, пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. (По желанию вместо чеснока можно добавить обжаренный лук.)

Выкладывайте массу ложкой и жарьте оладьи с двух сторон на среднем огне до готовности.

Манные оладьи «Ложка узка, берет по два куска»

Ингредиенты

2–3 стакана манной каши (средней густоты), 2 яйца, 1/ 3чайной ложки соды, 5 столовых ложек растительного масла, 2–3 столовые ложки сахара, 1/ 2чайной ложки соли, 1/ 2стакана молока, 2 стакана муки, растительное масло.

Способ приготовления

Смешайте приведенные в рецепте продукты и замесите густое тесто. Выкладывайте его ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи с двух сторон. Переворачивайте оладьи двумя вилками.

Пшенные оладьи «Разведи ложку шире – возьмет четыре»

Ингредиенты

200 г творога, 2–3 стакана пшенной каши, 2 яйца, 3–5 чайных ложек сахара, 2 столовые ложки с горкой крахмала, 2 столовые ложки муки, сода на кончике ножа, растительное масло.

По желанию: горсть изюма.

Способ приготовления

Яйца взбейте с содой и сахаром (если каша несладкая, то возьмите сахара больше, чем предложено в рецепте). Смешайте кашу и творог. Добавьте муку, крахмал и посолите. По желанию добавьте изюм. У вас должно получиться густое тесто.

Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и обжаривайте оладьи, пока края не начнут зарумяниваться. С помощью двух вилок переверните оладьи и обжарьте их с другой стороны до зарумянивания.

Тыквенные оладьи «Голод не тетка, душа не сосед»

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 2 яйца, 3–5 столовых ложек сахара, 1/ 3чайной ложки соли, 1/ 2чайной ложки соды, 1/ 2–1 стакан муки, растительное масло.

Способ приготовления

Тыкву натрите на мелкой терке (в мелкую стружку), добавьте муку, взбитые яйца, соль, соду и сахар.

Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи под крышкой по 2–4 минуты с каждой стороны.

Яблочные оладьи «Сыт покуда, как съел полпуда»

Ингредиенты

300 г яблок, 1–5 чайных ложек сахара, 1/ 4чайной ложки соли, 1/ 4чайной ложки соды, 2 яйца, 1/ 2стакана муки, растительное масло.

Способ приготовления

Яблоки натрите на средней терке, яйца взбейте с сахаром, солью и содой.

Добавьте яблоки и всыпьте столько муки, чтобы получилось густое тесто. Выкладывайте тесто ложкой на сковороду и обжаривайте оладьи под крышкой с обеих сторон до зарумянивания.

Оладьи из запеченных грибов «Ешь с голоду, а люби смолоду»

Ингредиенты

500 г свежих грибов (шампиньонов), 1 яйцо, 1–2 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки крахмала или муки, растительное масло, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Грибы порежьте, выложите на смазанный маслом противень и поместите в духовку с максимальной температурой, периодически помешивая.

Когда испарится вся жидкость и некоторые кусочки грибов начнут покрываться корочкой, противень выньте из духовки и слегка остудите грибы. Добавьте в грибы специи, взбитое яйцо, сметану, крахмал (муку), посолите и аккуратно перемешайте.

Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи с двух сторон до зарумянивания.

Оладьи из баклажанов «Много есть – не велика честь»

Ингредиенты

3 баклажана, 2 яйца, 3–4 столовые ложки муки, 1/ 3чайной ложки соли, 1/ 2чайной ложки разрыхлителя, 1 зубчик чеснока, растительное масло, перец.

По желанию: укроп, базилик, майоран, орегано, шалфей, тимьян.

Способ приготовления

Баклажаны проткните в нескольких местах и запеките в духовке при температуре 180–220 °С до мягкости. С остывших баклажанов снимите кожицу, мякоть порубите, добавьте яйца, соль, разрыхлитель, перец и пропущенный через пресс чеснок.

По желанию добавьте мелко нарезанную зелень и всыпьте муку, чтобы получилось мягкое клейкое тесто. Ложкой выкладывайте тесто на сковороду и жарьте оладьи с двух сторон до зарумянивания.

Переворачивайте оладьи с помощью двух вилок.

Начинка – пища богов

Сытый благодарит бога до еды, голодный – после.

Борис Крутиер

Творожно-луковая начинка «Амброзия»

Ингредиенты

400–500 г творога, 2–3 луковицы, 1 пучок петрушки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук нарежьте соломкой и обжарьте. В конце жарки добавьте мелко нарезанную петрушку и обжаривайте еще 5–6 минут.

Добавьте размятый вилкой или пропущенный через мясорубку творог, посолите, поперчите тщательно перемешайте и прогрейте 1–2 минуты.

Начинка из соленых огурцов «Зевс-громовержец»

Ингредиенты

600–700 г соленых огурцов, 2–3 моркови, 5–6 луковиц, растительное масло.

Способ приготовления

Огурцы натрите на крупной терке и тушите под крышкой до готовности.

Морковь и лук нашинкуйте соломкой, обжарьте, смешайте с огурцами и прогрейте.

Эту начинку можно подавать как закуску, заправив по желанию майонезом.

Начинка из лука «Нектар с Олимпа»

Ингредиенты

1 кг лука, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко порежьте, обжарьте до мягкости, посолите и поперчите.

Начинка из брынзы «Загадка Трои»

Ингредиенты

500–600 г брынзы, 100–150 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу натрите на терке, добавьте размягченное сливочное масло и тщательно разотрите до получения однородной массы.

Начинка из куриных потрохов с кабачками «Радость Эвридики»

Ингредиенты

2 кабачка (молодых), 1/ 2стакана риса (вареного), 200 г куриных потрохов (сердце и печень), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 луковица, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки натрите на крупной терке. Нашинкованный лук обжарьте в небольшом количестве масла до золотистого цвета.

Куриные потроха тщательно промойте и сварите в кипящей подсоленной воде до готовности, мелко порежьте или пропустите через мясорубку. Яйцо разомните вилкой, смешайте с кабачками, луком, рисом, потрохами и зеленью петрушки.

Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Начинка из легкого «Выбор Париса»

Ингредиенты

500 г легкого, 2 луковицы, 2–3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук нашинкуйте и обжарьте. Промытое холодной водой легкое отварите в подсоленной воде до готовности, выньте из бульона, охладите и пропустите вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Начинка из куриной печени «Колхида»

Ингредиенты

500 г куриной печени, 4–5 картофелин, 2 луковицы, 4–5 столовых ложек размягченного сливочного масла, 1/ 3чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите до мягкости в подсоленной воде и сделайте из него пюре.

Лук нашинкуйте, печень пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте печень, посолите и жарьте на слабом огне до готовности.

Смешайте картофельное пюре с печенью, посолите и поперчите.

Начинка из свиной печени «Золотое руно»

Ингредиенты

300 г свиной печени, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки свиного жира, 1/ 2чайной ложка соли, перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Яйца мелко порубите, печень нарежьте маленькими кубиками, лук нашинкуйте.

В сковороде разогрейте свиной жир и обжарьте печень и лук до готовности. Добавьте яйца, соль, перец и тщательно перемешайте.

Начинка из печени с рисом «Лакомство аргонавтов»

Ингредиенты

500 г печени, 1 стакан риса, 2 луковицы, 4 столовые ложки смальца или растительного масла, 1/ 3чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Сварите, посолив, рассыпчатый рис. Лук нашинкуйте и обжарьте на смальце или на масле до золотистого цвета.

Добавьте печень, посолите, поперчите и продолжайте жарить до готовности.

Печень вместе с луком пропустите через мясорубку с мелкой решеткой и смешайте с рисом.

Начинка из зеленого лука и яиц «Стрелы Амура»

Ингредиенты

3–4 пучка зеленого лука, 4–5 яиц (сваренных вкрутую), сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук порежьте и обжаривайте 1–2 минуты до легкого изменения цвета и мягкости.

Если при обжаривании выделится сок, не сливайте и не выпаривайте его.

Яйца разомните вилкой или натрите на крупной терке, добавьте к луку, посолите и перемешайте.

Начинка из куриных потрохов «Песня Орфея»

Ингредиенты

1 кг куриных потрохов (сердце и печень), 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Лук мелко нарежьте и обжарьте 2–3 минуты. Куриные потроха очистите, тщательно промойте, мелко нарубите, обжарьте до готовности, посолите и поперчите.

Яйца натрите на крупной терке, смешайте с луком и потрохами.

Начинка из фарша «Подвиг Геракла»

Ингредиенты

500–600 г фарша (говяжьего, индюшачьего, из смеси говядины и нежирной свинины), 1–2 луковицы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Фарш с сырым или обжаренным луком пожарьте до готовности, посолите и поперчите.

Начинка из вареного мяса «Огонь Прометея»

Ингредиенты

500–600 г вареного мяса (любого), 2–3 луковицы, растительное масло, перец, соль.

По желанию: рубленая зелень.

Способ приготовления

Вареное мясо пропустите через мясорубку, добавьте мелко порезанный обжаренный лук, посолите, поперчите и по желанию добавьте зелень.

Пюре из гороха «Возвращение Одиссея»

Ингредиенты

1 стакан гороха, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло, уксус, перец, соль.

По желанию: 3–4 луковицы (обжаренные).

Способ приготовления

Горох замочите на ночь, сварите, сделайте из него пюре, посолите и по желанию смешайте на сковороде с жареным луком. Чеснок пропустите через пресс и тщательно разотрите с 1/2чайной ложки масла и 1/3чайной ложки соли (именно в таком виде лучше всего добавлять чеснок в готовые блюда).

Смешайте с пюре, добавьте уксус, масло, поперчите и, если нужно, посолите.

Это блюдо не только отличная начинка, но и превосходная закуска, а также сытное добавление к овощным и крупяным блюдам.

Маковая начинка «Верность Пенелопы»

Ингредиенты

200 г мака, 500 мл молока, сахар, мед или повидло.

Способ приготовления

Мак залейте кипятком, тщательно промойте, затем залейте кипящим молоком и оставьте на 15 минут. Молоко слейте, мак несколько раз пропустите через мясорубку и смешайте с сахаром и медом или повидлом.

Орехово-изюмная начинка «Ужин Афродиты»

Ингредиенты

200 г орехов, 200 г изюма, 5–6 столовых ложек сахара, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Орехи обжарьте, изюм промойте и откиньте на сито. Пропустите все через мясорубку и смешайте с сахаром и размягченным маслом.

Яблочная начинка «Нежность нимфы»

Ингредиенты

6–7 яблок, 10–12 столовых ложек сахара.

*По желанию:*5–6 столовых ложек панировочных сухарей.

Способ приготовления

Яблоки натрите на крупной терке, перемешайте с сахаром и оставьте на 15 минут.

Выделившуюся жидкость слейте. Если яблоки очень сочные, добавьте панировочные сухари.

Начинка из творога и изюма «Трапеза Авроры»

Ингредиенты

500–600 г творога, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$стакана изюма, сахар, соль.

Способ приготовления

Творог разотрите с сахаром, яйцом, солью и смешайте с промытым изюмом.

Пироги по-быстрому

Медовый месяц. Молодая жена – мужу:

– Милый, ты съел пирог, который я испекла впервые в жизни. Завтра испеку новый. Тебе понравилось? Скажи мне! Пожалуйста! Скажи хоть что-нибудь! Хоть одно слово! Ну подай хоть признаки жизни!!!

(Из популярного блога)

Универсальное тесто «Беспроигрышное»

Ингредиенты

200 г масла и/или маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, соль.

Способ приготовления

Мягкое (не растопленное!) масло смешайте со сметаной и мукой, посолите, тщательно вымесите тесто и поместите в холодильник на 1 час. (Такое тесто отлично хранится в морозильнике, поэтому можно приготовить его сразу для нескольких пирогов.)

Распределите тесто по дну и бортам формы для выпечки (если форма небольшая, этого теста хватит для двух пирогов), выложите начинку и отогните края теста к центру, чтобы получился открытый пирог. Если вы хотите испечь закрытый пирог, то используйте все тесто, оставив в центре отверстие.

Пирог из этого теста можно приготовить с любой начинкой: сладкой, соленой, мясной, рыбной, творожной, овощной. Из такого теста получается очень вкусная пицца также с любой начинкой.

Рубленое тесто для пирогов «Авантажное»

Ингредиенты

3 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, 1/ 2стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 1 желток (для смазывания), соль.

Способ приготовления

Насыпьте муку на доску, сделайте в ней воронку, положите масло и рубите ножом, постепенно вливая воду с разведенными в ней дрожжами, солью и сахаром. Готовое тесто на полчаса положите в холодильник. Затем разделите тесто на две части и раскатайте две лепешки.

Одну из них уложите на смазанную маслом или покрытую бумагой для выпечки форму, выложите начинку, поверх нее положите вторую лепешку и защипните края пирога. Верхнюю лепешку смажьте желтком и выпекайте пирог 20–25 минут в духовке.

Хачапури «Грузинский хлебосол»

Ингредиенты

500 мл кефира, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/ 3чайной ложки соды, погашенной уксусом, мука (для мягкого теста), растительное масло (для жарки), сливочное масло (для смазывания).

Для начинки: 1 кг сыра сулугуни (или похожего на него сыра), 2 желтка.

Способ приготовления

Смешайте кефир с маслом комнатной температуры, добавьте взбитое яйцо, соду и постепенно всыпайте муку до образования мягкого теста.

Разделите тесто на части в зависимости от количества хачапури и каждую часть раскатайте. На середину лепешки выложите начинку, защипните края в центре и снова раскатайте. Наколите всю лепешку вилкой и выпекайте в духовке или жарьте на сковороде. Горячие хачапури смажьте сливочным маслом.

Для начинки вымочите в горячей воде сыр, отожмите, мелко порежьте или натрите на крупной терке, добавьте желтки и тщательно перемешайте.

Хачапури «Тбилисо»

Ингредиенты

250 г маргарина, 2 стакана муки для первого замеса (позже потребуется больше), 3 яйца, 1/ 2чайной ложки соды, 1 чайная ложка соли, 500 мл кефира, 200–250 г сметаны, растительное масло (для жарки).

Для начинки: 1 кг рассольного сыра (любого).

Способ приготовления

Смешайте размягченный маргарин с 2 стаканами муки, взбитыми яйцами, содой, солью, кефиром и сметаной. Добавьте муку до образования мягкого теста, тщательно перемешайте и оставьте на 1,5–2 часа.

Раскатайте нужное количество лепешек, выложите на них тертый сыр, защипните края в центре, снова раскатайте и жарьте на сковороде.

Хачапури «С другом я никогда не расстанусь»

Ингредиенты

5 яиц, $^{1}/_{2}$столовой ложки соли, 500 мл боржоми, мука (для мягкого теста), 200 г сливочного масла.

Для начинки: 1 кг рассольного сыра (любого), 1 яйцо.

Способ приготовления

Взбейте 4 яйца, добавьте соль, боржоми и постепенно всыпайте муку до образования мягкого теста. Разделите тесто на 6–8 частей, раскатайте лепешки, смажьте маслом (разделенным на 6–8 частей), закатайте лепешки в трубочки и поставьте на 1,5–2 часа в холодильник.

Раскатайте каждую трубочку в лепешку, выложите тертый сыр, смешанный со взбитым яйцом, защипните края в центре, снова раскатайте и жарьте на сковороде.

Хачапури «Мгновение ока»

Ингредиенты

3–4 листа лаваша, 500 мл кефира, 2 яйца, 100 г сыра (любого) или смеси из творога и брынзы, маргарин.

Способ приготовления

Взбейте яйца и смешайте с кефиром. Форму смажьте маргарином, положите в нее 1 или 2 листа лаваша так, чтобы края лаваша свисали.

Остальной лаваш разорвите на куски произвольной формы, обмакните в кефир с яйцами, немного отожмите и, не расправляя, положите в форму.

Пересыпьте натертым на крупной терке сыром или брынзой с творогом, накройте свободными концами листов лаваша, сверху вылейте остатки кефира и выложите кусочки маргарина.

Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 180–200 °С до образования корочки.

Хачапури «Любив козак дівчину та з сиром пироги»

Ингредиенты

1 яйцо, 1/ 3стакана кефира (простокваши, жидкой сметаны), 1 1/ 3стакана муки, сливочное или топленое масло, сода, соль.

Для начинки:

200–250 г рассольного сыра (брынза, сулугуни, адыгейский, чечил), 1 яйцо, 1–2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Взбейте яйца и смешайте с содой, кефиром, яйцом и солью. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое и приятное на ощупь тесто.

Сыр нарежьте ломтями толщиной 0,5–1 см. (Если сыр сильно соленый, вымочите его.) Сыр, яйцо и масло положите в миску и растолките. Тесто разделите на 2 части и раскатайте лепешки толщиной 2–3 мм. На одну лепешку выложите сырную массу, оставляя 1 см до края. Накройте второй лепешкой и защипните края.

В сковороде разогрейте сливочное или топленое масло, положите пирог, накройте крышкой и жарьте на среднем огне до зарумянивания 7–10 минут. Переверните и дожаривайте без крышки до зарумянивания второй стороны. Готовые хачапури выложите на блюдо и полейте горячим сливочным маслом.

Вертута по-молдавски «Смуглянка»

Ингредиенты

2 1/4стакана муки, 1 яйцо, 1/2стакана растительного масла, 7–8 столовых ложек воды, 1/2чайной ложки соли, желток и сливочное масло (для смазывания).

Варианты начинок:

400 г фарша, лук, перец, соль;

150–200 г вареного мяса (любого), 2 луковицы, зелень (любая), перец, соль;

5–6 луковиц, перец, соль;

400 г брынзы, 2–3 столовые ложки сливочного масла;

1 стакан мака, 1/2стакана сахара, 1 чайная ложка меда или 2 чайные ложки повидла;

1 1/2–2 стакана орехов, 1 стакан изюма, 1/2стакана сахара, 2–3 столовые ложки сливочного масла;

300 г яблок, 1/4стакана сахара;

300–400 г творога, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Из муки, взбитого яйца, соли и слегка подогретых масла и воды замесите тесто, скатайте в шар, накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на 25–30 минут. Раскатайте, а лучше растяните тесто руками в тонкий пласт и выложите начинку ровным слоем (способ приготовления начинок вы найдете в разделе «Начинка – пища богов»). Заверните в виде рулета, затем сверните рулет в плотную спираль так, чтобы край пласта теста находился внизу.

При сворачивании придерживайте ладонью место сгиба, чтобы тесто не порвалось.

Рулет уложите на противень и смажьте верх желтком. Выпекайте в духовке до готовности и смажьте сливочным маслом.

Луковый пирог «Чиполлино»

Ингредиенты

1/ 2пачки маргарина, 2 столовые ложки сметаны, 1 стакан муки, соль.

*Для начинки:*7–8 луковиц, 200 г сметаны, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Растопите маргарин, смешайте со сметаной и мукой. Замесите тесто и поставьте в холодильник на 1 час. Лук нашинкуйте соломкой, пожарьте, посолите и поперчите. Тесто равномерно распределите по дну и бортам глубокой формы для выпечки.

Взбейте яйца и смешайте со сметаной. Выложите на тесто обжаренный лук, залейте смесью из сметаны и яиц и выпекайте пирог до готовности.

Быстрый пирог «Заначка Буратино»

Ингредиенты

3 яйца, 2/ 3стакана муки, 1/ 3стакана крахмала (можно взять только 1 стакан муки), 1/ 2стакана сметаны или кефира, 1/ 2стакана майонеза, 1/ 2чайной ложки соды, 1 чайная ложка соли.

Варианты начинок:

а) сваренные вкрутую яйца, зеленый лук, соль;

б) 1 яйцо (сырое), капуста (лучше квашеная);

в) вареный рис, лук, яйца (сваренные вкрутую), соль;

г) 1 банка рыбных консервов в масле (лучше сайра), перец, соль.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, смешав все ингредиенты. Тесто должно получиться, как густая сметана. Приготовьте начинку на выбор.

Зеленый лук порежьте, обжарьте до мягкости, остудите, смешайте с натертыми яйцами и посолите *(вариант а)*.

Капусту потушите и перед окончанием тушения влейте сырое яйцо *(вариант б)*.

Лук мелко порежьте, обжарьте, смешайте с вареным рисом, натертыми на крупной терке яйцами *(вариант в)*, размятыми рыбными консервами *(вариант г)*и посолите. Половину теста вылейте в форму, равномерно разложите начинку и залейте второй половиной теста.

Выпекайте в духовке до зарумянивания при температуре 200 ˚С.

Быстрая пицца «Коломбина»

Ингредиенты

1 яйцо, 1/ 3стакана муки, 1/ 3стакана сметаны или кефира, сода на кончике ножа, 1/ 3чайной ложки соли.

*Для начинки:*3 консервированных помидора, 300 г мясных копченостей (охотничьи сосиски, ветчина), 100–150 г сыра (любого), хмели-сунели и/или любые другие специи.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, смешав все ингредиенты, вылейте в форму, поставьте в разогретую духовку и выпекайте до готовности. Нарежьте мясные продукты: сосиски – тонкими дольками, ветчину – соломкой.

Помидоры ошпарьте, очистите от кожицы и слегка порубите. Выделившийся сок слейте.

Если вы используете сыр твердых сортов, натрите его. Если сыр мягкий, нарежьте его тонкими пластинками.

Плавленый сыр («Янтарь») выложите мокрой чайной ложкой.

Готовый корж выньте из духовки, равномерно разложите помидоры, затем мясную нарезку. Сверху выложите сыр и посыпьте специями.

Поставьте пиццу в горячую духовку на несколько минут до расплавления сыра. (На лепешку можно класть все, что сочтете нужным: свежие помидоры, лук, порезанные оливки, копченую, консервированную рыбу, креветки, грибы, зелень и т. п.)

Пирог с сыром и сосисками «Влюбленный Пьеро»

Ингредиенты

3 яйца, 200 г майонеза, 1 стакан муки, 1 1/2 чайной ложки разрыхлителя, растительное масло, перец, соль.

Для начинки: 300 г колбасных изделий (колбаса, сосиски, ветчина), 100 г сыра (любого).

Способ приготовления

Сыр натрите, колбасные изделия порежьте. Взбейте яйца, добавьте майонез, всыпьте разрыхлитель и муку. (В тесто можно добавить немного тертого сыра. Тогда нужно положить 2 чайные ложки разрыхлителя.)

Посолите, поперчите, взбейте миксером, добавьте натертый сыр и нарезанные колбасные изделия.

Форму слегка смажьте маслом и вылейте тесто. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 °С. Если верх пирога будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Готовность пирога проверьте деревянной палочкой.

Перевернутый томатно-луковый пирог «Тарталья»

Ингредиенты

250 г готового слоеного теста, 3 луковицы, 4–5 помидоров, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 100–150 г сыра (любого).

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и тушите на среднем огне под крышкой, пока лук не станет менять цвет, при этом оставаясь мягким и сочным.

Лук немного посолите, помидоры ошпарьте и снимите с них кожицу.

Если помидоры крупные, порежьте их дольками толщиной 2–3 см; если мелкие, разрежьте пополам.

Форму смажьте маслом и выложите помидоры, предварительно слегка присаливая их с обеих сторон. Выложенные помидоры поперчите, лук смешайте по желанию с натертым сыром. Поверх помидоров выложите лук и уплотните ложкой.

Тесто раскатайте в круг, превышающий диаметр формы на 2 см.

Тесто положите поверх лука и заверните края вниз. Выпекайте в духовке 15–17 минут при температуре 200 ˚С до зарумянивания теста. На форму положите блюдо, переверните пирог и снимите форму.

Хачапури «…Если с ним повстречался в Москве»

Ингредиенты

200 г сыра (любого твердых сортов), 250 г творога, 3/ 4пачки маргарина, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 2 яйца (из них 1 желток для смазывания), 1/ 2чайной ложки соды, погашенной уксусом, мука (для мягкого теста).

Способ приготовления

Смешайте маргарин комнатной температуры с творогом, добавьте соду и постепенно всыпайте муку до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Тщательно вымесите тесто и разделите его на две части так, чтобы одна часть была больше другой.

Большую часть теста распределите на смазанной маслом форме для выпечки и выложите начинку. Сверху положите растянутую руками меньшую часть теста и защипните края (если тесто порвется, положите заплатки, их не будет видно). Верх пирога смажьте желтком и выпекайте в духовке на среднем огне около 40 минут.

Для начинки сыр натрите на крупной терке, добавьте пропущенный через пресс чеснок, сметану, яйца и тщательно перемешайте.

К такому тесту подходит множество других начинок: овощных, мясных, творожных.

Сметанный пирог «Арлекин»

Ингредиенты

3 стакана муки, 500 г сметаны, 1 1/2 стакана сахара, 1/4 чайной ложки соды, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сметану смешайте с сахаром и разделите на две части. В одну часть положите соду, соль, муку и замесите очень мягкое тесто.

Разделите его на 4 равные части, каждую часть раскатайте в виде прямоугольника толщиной 2 мм и положите на противень, смазанный маслом. Пеките в духовке, пока не образуется румяная корочка.

Как только коржи остынут, положите один из них на блюдо и густо смажьте сметаной, сверху положите второй корж и тоже смажьте сметаной, затем положите третий корж, на который вылейте оставшуюся сметану. Из четвертого коржа сделайте крошку и посыпьте ею сметану на верхнем корже.

Оставьте пирог на 4–5 часов при комнатной температуре, чтобы коржи пропитались сметаной.

Пирог из картофельного теста с грибами «Бригелла»

Ингредиенты

500 г картофеля (вареного), 2 чайные ложки сухих дрожжей, 2/3 стакана воды, 2 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 7 столовых ложек растительного масла, 1 яйцо, растительное масло (для смазывания формы).

Для начинки: 400–500 г свежих грибов (шампиньонов), 2–3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, немного остудите, очистите и пропустите через мясорубку. Смешайте его с мукой и солью.

Дрожжи разведите в теплой воде с сахаром. Когда дрожжи дадут пену, влейте их в картофельно-мучную смесь.

Туда же влейте растительное масло и взбитое яйцо. Вымесите пластичное тесто, закройте его сверху полиэтиленовой пленкой и поставьте подходить в теплое место.

Грибы положите на 20–30 минут в духовку с температурой 220 °С, чтобы они подвялились и дали сильный аромат. Лук мелко порежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого изменения цвета. Грибы и лук пропустите через мясорубку, посолите и поперчите.

Стол застелите полиэтиленовой пленкой и слегка посыпьте ее мукой.

Выложите тесто и раскатайте его в длинную ленту. Вдоль ленты выложите грибную начинку. При помощи пленки, на которой лежит тесто, закатайте его в рулет. Если ширина ленты небольшая, то просто защипните концы теста над начинкой.

Рулет уложите на обильно смазанный маслом противень, свернув рулет, если нужно, в виде кольца. Закройте пленкой и поставьте в теплое место до увеличения объема рулета в 1,5–2 раза.

Выпекайте в духовке 40–45 минут при температуре 200 °С.

Готовый пирог остудите, не вынимая из духовки: выключите огонь и приоткройте дверцу.

Пирог с рисом и сливами «Пульчинелла»

Ингредиенты

350 г слив (без косточек), 1/ 2стакана риса, 2 яйца, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1/ 2стакана сахара, 3 столовые ложки растительного масла, 1/ 2стакана молока, 1/ 3стакана муки.

Способ приготовления

Рис варите 5 минут в 500 мл воды, снимите с огня и оставьте рис в воде. Из слив выньте косточки и порежьте сливы на кусочки.

Взбейте миксером яйца, сахар, масло, молоко, всыпьте муку с разрыхлителем и взбейте все вместе. С риса (который к этому времени должен быть теплым) слейте воду.

Добавьте в тесто рис, сливы и аккуратно размешайте ложкой.

На дно формы положите бумагу для выпечки, налейте тесто и накройте форму фольгой. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200–220 °С.

Фольгу снимите и запекайте пирог еще 5 минут для зарумянивания. Форму с готовым пирогом снова закройте фольгой на 15–30 минут, чтобы рис дошел.

Пирог «Без хлеба нет обеда»

Ингредиенты

7–8 ломтиков батона, 2 столовые ложки растительного масла.

Для начинки: 200 г творога, 50 г сыра (любого), 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль.

Для заливки: 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, сушеный базилик, перец, соль.

По желанию: 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками. Дно формы смажьте растительным маслом, уложите сначала несколько целых ломтиков хлеба, затем заполните пустоты небольшими кусочками.

Петрушку (без жестких стеблей) мелко порежьте, чеснок пропустите через пресс, сыр натрите на крупной терке. Смешайте творог, яйцо, сыр, петрушку, чеснок, соль и выложите на хлеб. Сверху положите слой хлеба, не оставляя незакрытых мест. При помощи кулинарной кисти смажьте хлебный слой растительным маслом и выпекайте 15 минут в духовке при температуре 220 °C до зарумянивания верхнего слоя хлеба.

Помидоры положите на 30 секунд в кипяток, обдайте холодной водой, снимите кожицу, удалите плодоножку и порежьте кубиками. Посолите, поперчите, добавьте базилик, масло и перемешайте. По желанию добавьте мелко порезанный чеснок.

Подрумяненный пирог выньте из духовки, равномерно полейте выделившимся из помидоров соком и выложите нарезанные помидоры. Поставьте пирог в духовку, увеличьте температуру до максимума и выпекайте 5–7 минут. Пирог готов, когда помидоры подвялятся.

Картофельный пирог «Выгодный»

Ингредиенты

6–8 картофелин (размятых в пюре), 5 яиц, 1–2 луковицы, 2–3 столовые ложки сметаны, растительное масло, соль.

По желанию: 100 г мясных изделий (вареное мясо, сосиски, колбаса, ветчина).

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета. По желанию к луку, когда он станет мягким и прозрачным, добавьте мелко нарезанные мясные изделия, обжарьте их и остудите.

В холодное пюре вбейте сырое яйцо, добавьте обжарку, посолите и выложите в слегка смазанную маслом форму. Разровняйте, сделайте 4 лунки и влейте в них яйца.

Верх разровняйте, смажьте сметаной и выпекайте в разогретой духовке до зарумянивания.

Пирог с творогом по-итальянски «О соле мио!»

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 столовые ложки коньяка, 200 г сливочного масла или маргарина, 1/ 2чайной ложки соли.

*Для начинки:*600 г творога, 4 желтка, 5–6 столовых ложек сметаны или сливок (густых), 1/ 2стакана сахара, 1 чайная ложка тертой цедры лимона, 1/ 2стакана любых орехов (миндаль, грецкие, кешью, фундук) или сухофруктов (изюм, курага, чернослив), сахарная пудра, ванилин.

Способ приготовления

Разотрите муку, соль и размягченное масло. Влейте коньяк и вымесите однородное тесто. При необходимости добавьте несколько капель воды. Две трети теста раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и уложите в форму. Для более удобного перекладывания теста намотайте его на скалку. Края теста ровно обрежьте.

Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром и смешайте с творогом, сметаной, ванилином, цедрой, измельченными орехами или мелко порезанными сухофруктами.

Оставшееся тесто раскатайте и порежьте на полосы.

Выложите начинку на тесто, сверху разложите полосы в виде решетки.

Края теста заверните на начинку так, чтобы они закрыли концы решетки.

Выпекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета, остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Пирог с кабачками и помидорами «Прибыльный»

Ингредиенты

200–250 г готового слоеного теста, 800–900 г кабачков (молодых), 1 помидор, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сыра (любого), 1 ломтик батона, соль.

Способ приготовления

Кабачки нарежьте соломкой. Мелко порезанный чеснок обжаривайте полминуты, добавьте кабачки и жарьте при помешивании до мягкости и частичного зарумянивания кабачков.

Посолите кабачки и выложите в миску с бумажными салфетками, чтобы впиталось лишнее масло. Помидор ошпарьте, снимите кожицу, вырежьте плодоножку, нарежьте ломтиками и слегка посолите.

Тесто раскатайте и выложите в форму так, чтобы образовались небольшие бортики. Положите кабачки, поверх них – ломтики помидора (выделившийся сок предварительно тщательно слейте). Поставьте на 30–40 минут в разогретую до 200 ˚С духовку до зарумянивания краев теста.

Вместе с пирогом в духовку положите ломтик батона, подсушите до золотистого цвета, остудите и растолките в крошку.

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с сухарной крошкой. Пирог посыпьте смесью сыра с сухарями и поставьте в духовку еще на 1–2 минуты.

Пирог из лаваша с фаршем «Продвинутый»

Ингредиенты

2 листа лаваша, 200–300 г сметаны.

Варианты начинок:

а) 1 кг фарша (мясо, лук, перец, соль);

б) 500 г фарша, 4–5 картофелин;

в) 500 г фарша, $^{3}/_{4}$ стакана риса.

Способ приготовления

Для начинки *(вариант б)* картофель нарежьте маленькими кубиками и варите в кипящей подсоленной воде 3–5 минут. Воду слейте, картофель остудите и смешайте с фаршем.

Для начинки *(вариант в)* рис сварите в подсоленной воде до готовности и откиньте на сито. Подготовленный рис смешайте с фаршем.

Для начинки *(вариант а)* смешайте фарш со сметаной. Для начинки *(варианты б, в)* добавьте к фаршу картофель или рис.

Положите 2 листа лаваша друг на друга (листы ничем не смазывайте).

Всю начинку разложите с одного края верхнего листа лаваша на две трети его поверхности, чтобы треть листа оставалась без начинки.

Загните на начинку эту треть лаваша вместе с нижним листом. Затем загните противоположные края двух лавашей с начинкой, чтобы слои фарша и лаваша чередовались. Листы лаваша должны оказаться сложенными втрое.

Положите пирог на противень, застеленный бумагой для выпекания, сверху закройте фольгой и выпекайте 30 минут в духовке при температуре 220–230 °С. Фольгу снимите и подрумяньте пирог.

Рулет из лаваша с фаршем «Самобытный»

Ингредиенты

1 лист лаваша, 500 г фарша, 1–2 луковицы, 3 яйца, 2–3 столовые ложки сметаны, растительное масло, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Луковицу мелко порежьте и обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания. Увеличьте огонь, положите фарш, посолите и поперчите. Обжаривайте при постоянном помешивании 2–3 минуты. Фарш должен побелеть, но сок не должен выпариться. Фарш остудите до теплого состояния. Взбейте яйца, смешайте с фаршем и добавьте мелко нарезанную зелень.

Лаваш равномерно смажьте мясной начинкой и сверните в рулет.

Получившийся рулет сверните в спираль и уложите в смазанную маслом форму для выпечки. Распределяйте начинку и сворачивайте рулет очень быстро, чтобы лаваш не размок и не порвался. Верх пирога смажьте сметаной и поставьте на 30 минут в разогретую до 180–200 °C духовку. Если верх пирога будет слишком быстро зарумяниваться, накройте форму фольгой.

Пита с ветчиной «Ланч по-средиземноморски»

Ингредиенты

2 питы (небольшие), 100 г ветчины, 3 столовые ложки нарезанных кусочками свежих или консервированных ананасов, 2 столовые ложки острого кетчупа, 150 г мягкого сыра (сулугуни).

Способ приготовления

Разогрейте питы в ростере или духовке (по 1 минуте с каждой стороны) при температуре 200 °С. Смажьте питы кетчупом, сверху положите ломтики ветчины, нарезанный кубиками сыр и кусочки ананаса.

Запекайте питы в ростере или духовке 3–4 минуты при температуре 180 °С.

Вафельный рулет с сосиской «Экономный»

Ингредиенты

1 вафельный корж, 1 сосиска, 4–6 столовых ложек картофельного пюре, 1 яйцо, молоко, растительное масло, панировочные сухари.

Способ приготовления

Вафельный корж смажьте картофельным пюре. В плоское блюдо налейте немного молока и положите намазанный корж. Подождите несколько минут, чтобы корж размягчился. На край коржа положите сосиску и сверните корж в рулет. Яйцо взбейте с 1 ст. ложкой воды.

Рулет порежьте кусочками толщиной 1,5–2 см, обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в сухарях и обжарьте с двух сторон до румяной корочки.

Пита с рыбой и оливками «Фастфуд в гареме»

Ингредиенты

2 питы (небольшие), 50 г филе копченой сельди или скумбрии, 2 столовые ложки нарезанных кружками зеленых оливок, 5 луковиц, 4 помидора, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук нарежьте тонкими кольцами и обжарьте на очень слабом огне 15–20 минут до золотистого цвета.

Остудите, добавьте оливки и выложите полученную массу на питы.

Помидоры порежьте кружками, положите поверх смеси и на помидоры выложите тонкие ломтики рыбного филе. Запекайте питы в ростере или духовке 5–6 минут при температуре 180 ˚С.

Пита «Антикризисная»

Ингредиенты

2 питы (небольшие), 1 банка рыбных консервов в томате (любых), 100 г сыра (любого, тертого), 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа.

Способ приготовления

Измельченную консервированную рыбу выложите на питы, посыпьте тертым сыром и укропом. Запекайте питы в ростере или духовке 3 минуты при температуре 180 °С.

Готовые питы нарежьте треугольниками.

Запеканка по-нашему

Душа поет натощак с утра, тело – только после завтрака.

Борис Крутиер

Хлебная запеканка с сыром «Французский фасон»

Ингредиенты

7–8 ломтиков белого хлеба, 200–250 г сыра (любого), 3/4стакана молока, 6 яиц, 1/4чайной ложки соли, сливочное масло.

Для соуса: 500 г помидоров, 1–2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 1/4– 1/2чайной ложки перца, растительное масло.

По желанию: 1 зубчик чеснока, зеленый лук, базилик.

Способ приготовления

Для соуса лук мелко порежьте, помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и крупно порежьте. Лук обжарьте до мягкости, добавьте к нему помидоры и тушите на слабом огне до тех пор, пока помидоры не будут представлять собой густую массу. Готовый соус посолите, поперчите, взбейте в блендере или протрите через сито. По желанию добавьте мелко порезанные зеленый лук, базилик и пропущенный через пресс чеснок.

Дно глубокой формы смажьте сливочным маслом. Подсохшие ломтики хлеба толщиной не менее 3 см с двух сторон обмакните в молоко и выложите в форму, не оставляя пустого места. На хлеб выложите томатный соус, оставив несколько ложек для верха запеканки. Затем выложите половину сыра, натертого на терке, поверх него – слой размоченного хлеба и оставшийся сыр.

Яйца взбейте миксером с оставшимся молоком, по желанию посолите и вылейте яичную смесь в форму. Сверху в произвольном порядке выложите оставшийся томатный соус, разложите кусочки сливочного масла и запекайте в духовке 40–60 минут при температуре 160–180 ˚С до зарумянивания.

Рисовая запеканка с лососем «Из меню олигарха»

Ингредиенты

3/ 4стакана риса, 1 луковица, 2 белка, 1 банка консервированного лосося (горбуши, кеты), 100 г сыра (любого), 100 г сметаны, 2 желтка, соль.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде, слейте и остудите. Лук мелко нарежьте, обжарьте на среднем огне до мягкости и легкого зарумянивания, выложите в миску и остудите. Отделите белки от желтков. Белки со щепоткой соли взбейте в пену и смешайте с рисом.

Дно формы смажьте маслом, выложите рис и утрамбуйте его рукой или ложкой, формируя небольшие бортики. Рыбу освободите от костей, разомните, смешайте с луком и выложите на рис.

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с желтками и сметаной. Равномерно выложите на рыбный слой и поставьте в горячую духовку на 15–20 минут до образования румяной корочки.

Запеканка с камбалой «Любимое блюдо Ротшильда»

Ингредиенты

2/3стакана гречневой крупы, 500 г филе камбалы, 400 г сметаны, 100 г сыра (любого), 1/4стакана муки, 2/3чайной ложки соли, 1/4чайной ложки перца, растительное масло.

Способ приготовления

Сварите гречневую крупу в подсоленной воде и заправьте маслом. Камбалу порежьте на порционные куски, обваляйте в муке и слегка обжарьте. Оставшуюся от панировки рыбы муку насыпьте в сковороду и обжарьте до золотистого цвета. Влейте сметану, перемешайте и прогрейте массу до начала закипания.

На смазанную маслом форму выложите гречневую кашу, сверху – камбалу, залейте сметанным соусом и посыпьте тертым сыром.

Запекайте 15–20 минут в духовке при температуре 200–250 ˚С.

Запеканка со шпротами «Простодушная»

Ингредиенты

4 картофелины, 2 луковицы, 200 г шампиньонов, 1 банка шпротов, 4 столовые ложки сметаны, 3 яйца, 1/ 3чайной ложки молотого белого перца, сода на кончике ножа, соль.

По желанию: 5–6 помидоров.

Способ приготовления

Отварите картофель в мундире, остудите и нарежьте ломтиками.

Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне до легкого зарумянивания. Шампиньоны порежьте пластинками и добавьте к луку. Обжаривайте грибы на сильном огне при помешивании до испарения жидкости и появления румяной корочки. Лук и грибы выложите в миску, отцеживая лишнее масло, и остудите. Слейте масло со шпротов, шпроты поломайте на небольшие кусочки.

Форму смажьте маслом, выложите слой картофеля и слегка посолите. Затем выложите слой шпротов и слой грибов с луком, по желанию добавьте порезанные кружками помидоры.

Залейте взбитыми с солью яйцами, смешанными с перцем, содой и сметаной. Запекайте 20–30 минут в духовке при температуре 180 ˚С.

Запеканка «Суперленивые голубцы»

Ингредиенты

500 г фарша, 1/2 кочана капусты, 1–2 луковицы, 2/3 стакана риса, 1 1/2 стакана воды, 2 чайные ложки соли, растительное масло, перец, соль.

По желанию: 1–2 столовые ложки томатного соуса, сметана для смазывания.

Способ приготовления

Лук и капусту крупно порежьте. В блендер влейте 1 стакан воды, положите лук и взбейте. Добавьте половину капусты и взбейте.

Долейте полстакана воды, положите оставшуюся капусту и взбейте (вместо половины стакана воды можно взять сметану).

Посолите, поперчите, по желанию добавьте томатный соус и взбейте для равномерного смешивания продуктов. Смешайте фарш с сырым рисом, влейте луково-капустную массу и тщательно перемешайте.

Выложите массу в смазанную маслом форму, разровняйте и запекайте в духовке 40–60 минут при температуре 180 °C. Готовую запеканку по желанию смажьте сметаной и запекайте еще 5 минут.

Яблочно-рисовая запеканка «Китайская стена»

Ингредиенты

500 г яблок, 1/2–3/4стакана риса, 1/3стакана сахара, 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки муки, ванилин, растительное масло.

Способ приготовления

Рис сварите в слегка подсоленной воде, слейте и остудите. Яблоки порежьте. Дно формы обильно смажьте растительным маслом, выложите яблоки и посыпьте их 3 столовые ложками сахара.

Поставьте в духовку на 30 минут при температуре 220 °С. Когда яблоки подвялятся и верхний слой начнет слегка менять цвет, выньте форму из духовки и убавьте температуру до 200 °С.

Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте яйца, муку и ванилин. В форму поверх яблок выложите рис и залейте яичной массой.

По желанию закройте форму фольгой, чтобы не подсыхал верх запеканки.

Поставьте в духовку на 25–30 минут. Запеканка готова, когда яичная масса застынет не только по краям, но и в середине. По желанию готовую запеканку переверните на блюдо яблоками вверх.

Капустно-рисовая запеканка «Японский самовар»

Ингредиенты

1 стакан риса, 400–500 г капусты (брокколи, цветной, брюссельской, бело– или краснокочанной), 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки муки, сода на кончике ножа, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Рис сварите и остудите. Капусту отварите в подсоленной воде 5 минут и остудите, чтобы не свернулись яйца. Капусту мелко порубите и взбейте с 2 яйцами, сметаной, мукой и содой. Рис смешайте с 1 яйцом.

Рис выложите в смазанную маслом форму, сверху выложите капустную массу и разровняйте. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 160–180 °C.

Верхний слой (суфле) должен немного подняться и стать плотным и упругим.

Рыбная запеканка «Рачительная»

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, 2–3 луковицы, 200–300 г филе рыбы (любой), 2 столовые ложки томатного соуса, 100–150 г сыра (любого), 1–2 столовые ложки майонеза, растительное масло, соль.

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу, лук мелко порежьте и обжарьте до золотистого цвета. Лук выложите в миску, тщательно отцеживая масло, иначе запеканка будет очень жирной. Рыбу посолите, поперчите и обжарьте до готовности.

В форму для выпечки уложите слоями: гречневую кашу, томатный соус, рыбу, лук, рыбу, томатный соус, натертый сыр и майонез.

Сыр слегка примните влажными руками и только после этого смажьте запеканку майонезом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки.

Картофельная запеканка с ветчиной «Итальяно»

Ингредиенты

5–6 картофелин, 1 лук-порей, 100 г ветчины, 4 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сливок, растительное масло (для смазывания формы), перец, соль.

Способ приготовления

Картофель нарежьте тонкими кружками, лук-порей – кольцами, ветчину – кубиками. В смазанную маслом форму для выпечки выложите слоями картофель и лук. Сверху посыпьте кубиками ветчины.

Сливки и майонез смешайте, посолите, поперчите и залейте картофель и лук. Запекайте в духовке около 40 минут при температуре 180 ˚С.

Экспресс-запеканка «Бархатный сезон»

Ингредиенты

1 1/2–2 кг любых овощей (картофель, капуста, репа, цветная капуста, тыква, сладкий перец, баклажаны), 3–4 морковки, чеснок, растительное масло, мука, сметана, гвоздика, перец, соль.

Способ приготовления

Тонко нашинкованные овощи немного обжарьте в масле, не подрумянивая их.

Затем добавьте нарезанную кубиками морковь, чеснок, соль, перец, гвоздику, посыпьте мукой, перемешайте, закройте крышкой и тушите 15 минут.

Снимите с огня и подержите блюдо под крышкой еще 5 минут.

Подавайте со сметаной, придающей запеканке особенно мягкий и нежный вкус.

Запеканка «Баклажаны & Ко»

Ингредиенты

2–3 баклажана, 2–3 сладких перца, 2–3 луковицы, 3–4 помидора, сыр (любой, тертый), майонез, растительное масло, соль.

По желанию: 2–3 морковки.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружками толщиной 1 см, выложите на смазанную маслом форму и посолите. Если вы хотите приготовить запеканку с морковью, то сначала выложите тертую морковь.

На баклажаны выложите нарезанный кольцами или полукольцами сладкий перец и посолите.

Перец накройте нарезанными кружками помидорами, посолите и сверху выложите лук, нарезанный кольцами или полукольцами.

Смажьте запеканку небольшим количеством майонеза, посыпьте тертым сыром и запекайте до готовности.

Для запеканки «Кабачки & Ко» замените баклажаны на 1–2 кабачка.

Творожная запеканка «Чем не торт»

Ингредиенты

400–500 г творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки манной крупы, 3/ 4стакана сахара, ванилин на кончике ножа.

По желанию: немного изюма, кураги и чернослива.

Способ приготовления

Разотрите в однородную массу творог и смешайте со взбитыми яйцами. Добавьте растопленное масло, сахар, манную крупу (размоченные, обсушенные и нарезанные сухофрукты) и оставьте на некоторое время, чтобы крупа набухла. Затем добавьте ванилин, тщательно перемешайте и запекайте в духовке до готовности.

Подавайте со сметаной или кисло-сладким вареньем, например из антоновских яблок, приготовленным так же, как для пирога с яблочной начинкой (на 500 г яблок возьмите полстакана сахара, 1–2 ст. ложки воды и варите на слабом огне, пока не получится густое варенье).

Небанальные макароны

Он:– Хочешь, на этот раз я приготовлю тебе поесть?
Она:– Это угроза?

(Из интернет-переписки)

Макароны по-неаполитански «Первое свидание»

Ингредиенты

400 г макарон, 400 г говяжьего фарша, 8 столовых ложек тертого сыра (любого), 9–10 столовых ложек томатного соуса.

Способ приготовления

Макароны сварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Говяжий фарш смешайте с частью томатного соуса, посолите, поперчите и прогрейте на сковороде.

Форму для выпечки посыпьте сыром, выложите слой макарон, затем слой сыра и фарша, полейте оставшимся соусом и поставьте на несколько минут в горячую духовку.

Макароны по-флотски «Закоренелый холостяк»

Ингредиенты

400–500 г фарша, 1–2 луковицы, 200–250 г макарон или любых макаронных изделий, сливочное масло, перец, соль.

По желанию: 1–2 припущенных яблока (кислых), 1–2 шт. обжаренной натертой моркови, карри.

Способ приготовления

Сварите макароны в подсоленной воде до готовности и откиньте на дуршлаг. Лук мелко порежьте и обжарьте, добавьте фарш или отдельно его обжарьте до готовности на сливочном масле, посолите и поперчите.

Смешайте макароны, фарш, лук, по желанию добавьте яблоки, морковь, карри, перемешайте и обжаривайте несколько минут.

Макароны с брынзой и луком «Женское коварство»

Ингредиенты

400 г макарон, 400 г брынзы, 2 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла, 400 мл сливок, 150 мл молока, перец, соль.

Способ приготовления

Натрите на терке брынзу, лук нашинкуйте. Сварите макароны до полуготовности в большом количестве подсоленной воды.

Откиньте макароны на дуршлаг, дайте стечь воде и смешайте с четвертой частью брынзы. Поперчите и выложите в форму для выпечки, смазанную жиром.

Разогрейте топленое масло и потушите в нем лук до прозрачности.

Смешайте сливки с молоком и быстро вскипятите. Добавьте половину оставшейся брынзы и дайте ей расплавиться. Поперчите смесь и залейте ею макароны. Сверху разложите оставшуюся брынзу, лук и запекайте в духовке 8–10 минут.

Макароны с коньячным соусом «Скупая мужская слеза»

Ингредиенты

400 г макарон, 100 г копченого окорока, 4 столовые ложки сливочного масла.

Для соуса: 2 столовые ложки коньяка, 1 стакан сливок (нежирных), 1/ 2стакана тертого сыра (любого твердых сортов), 1 луковица, 1 яблоко, 1 чайная ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите в большом количестве подсоленной воды и откиньте на дуршлаг. Как только вода стечет, перемешайте макароны с соусом.

Для соуса яблоко нарежьте мелкими кубиками. Лук порубите, перемешайте с мукой, обжарьте, добавьте яблоко, накройте крышкой и тушите до размягчения яблока.

Влейте коньяк, выпарите его, добавьте сливки, сыр и перемешайте.

Окорок нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на оставшемся масле до образования корочки. Макароны с соусом выложите на блюдо и посыпьте кубиками окорока.

Макароны с сырно-грибным соусом «Тепло твоих рук»

Ингредиенты

400 г макарон.

Для соуса: 2 столовые ложки оливкового масла, 1/ 2стакана грибов (любых, сушеных), 1 зубчик чеснока, 300 мл 15 %-ных сливок, 150 г полутвердого сыра (любого), перец, соль.

*По желанию:*зелень (любая), молотые грецкие орехи.

Способ приготовления

Сварите макароны в подсоленной воде с добавлением растительного масла. Откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.

Грибы замочите на 30 минут в холодной воде и промойте. Если грибы крупные, нарежьте их мелкими кусочками. Разогрейте в сковороде оливковое масло, добавьте нарезанный ломтиками чеснок, обжарьте его около 3 минут и выбросьте. Добавьте грибы и, помешивая, обжаривайте около 5 минут.

Влейте в грибы сливки, доведите до кипения и варите около 1 минуты.

Уменьшите огонь до минимума. Добавьте в соус измельченный сыр и держите, размешивая, на слабом огне, пока сыр не расплавится. Макароны разложите по тарелкам, полейте соусом и перемешайте.

По желанию макароны посыпьте зеленью и молотыми грецкими орехами.

Запеченные макароны со сливками «Путь к сердцу мужчины»

Ингредиенты

500 г макаронных изделий (перья, трубочки), 500 мл сливок, 2 яйца, 100 г любого натертого твердого сыра, 200 г разломанной на кусочки брынзы, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки тимьяна, 1/2стакана панировочных сухарей или хлебных крошек, сливочное масло для смазывания формы, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите макароны до готовности и промойте холодной водой.

Смешайте все ингредиенты, кроме панировочных сухарей (хлебных крошек), с макаронами, выложите в смазанную маслом форму, слегка утрамбуйте и посыпьте хлебными крошками.

Накройте форму фольгой, проколите фольгу в нескольких местах и запекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 ˚С.

Снимите фольгу и подрумяньте запеканку до золотистого цвета.

Макароны со сливками и кабачками «Мальчишник»

Ингредиенты

500 г макарон.

Для соуса: 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1–2 кабачка, 300 г консервированных шампиньонов, 6 листьев капусты, 1 столовая ложка петрушки, 1 стакан сливок, 1/4чайной ложки имбиря, 1/4чайной ложки толченого лаврового листа, черный и белый перец, соль.

По желанию: сыр (любой).

Способ приготовления

Варите макароны 10 минут, откиньте на дуршлаг и смешайте с горячим соусом.

Для соуса обжарьте лук до прозрачности, добавьте чеснок, порезанные кабачки, нашинкованную слегка отваренную капусту и грибы.

Тушите 10 минут до мягкости кабачков. Посолите, добавьте петрушку, пряности и залейте сливками. Прогрейте соус, не допуская кипения сливок.

По желанию подавайте макароны не только с соусом, но и с натертым сыром.

Торты и десерты

Торт с разными вариантами крема «„Наполеон“ от Зоечки и Леночки»

Ингредиенты

*Для коржей:*2 1/ 2–3 стакана муки, 1 пачка маргарина, 3/ 4стакана воды, 1 чайная ложка уксуса или лимонного сока, 1/ 2чайной ложки соли, сливочное масло (для смазывания противня).

Для крема (вариант 1): 3 стакана 6 %-го молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка крахмала, ванилин.

Для крема (вариант 2): 1 банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла, ванилин, лимонная цедра.

Способ приготовления

Для коржей муку насыпьте горкой, сделайте углубление и положите в него маргарин. Муку и маргарин нарубите ножом, постепенно вливая воду, смешанную с уксусом или лимонным соком. Тесто нарубите до получения до однородной массы, скатайте в шар и поместите на 40 минут в холодильник.

Спустя это время разделите тесто на 5 частей и раскатайте их в тонкие круглые пласты. Каждый пласт уложите на противень, слегка смоченный водой и чуть смазанный маслом, и наколите вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Последний, пятый, корж подержите в духовке немного дольше, остудите и измельчите в крошку. Остывшие 4 коржа смажьте кремом, соберите торт, посыпьте крошкой и дайте торту пропитаться.

Для крема (вариант 1) молоко влейте в кастрюлю, всыпьте сахар, добавьте яйца, муку, крахмал, ванилин и прогрейте на минимальном огне, постоянно помешивая, до загустения. Полученный крем охладите.

Для крема (вариант 2) взбейте миксером вареную сгущенку с размягченным сливочным маслом, добавив ванилин и лимонную цедру.

Торт с кремом из сгущенного молока и сливочного масла «„Наполеон Бонапарт“ от тети Томы»

Ингредиенты

*Для коржей:*2 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Способ приготовления

Для коржей сливочное масло и муку нарубите ножом, сделайте углубление и влейте в него сметану. Замесите тесто, скатайте его в шар и поместите в холодильник минимум на 1 час (можно на сутки).

Тесто разделите на несколько равных частей и раскатайте их как можно тоньше, придав нужную форму и отложив немного теста для крошки. Выпекайте в духовке каждый пласт и пластину для крошки до готовности при средней температуре.

Остывшие коржи смажьте кремом, пластину разотрите в крошку. Из подготовленных коржей соберите торт и посыпьте его крошкой.

Для крема взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Кофейный торт «К Восьмому марта»

Ингредиенты

*Для теста:*5 яиц, 1 1/ 2стакана муки, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки какао, 8 столовых ложек крахмала, 1 щепотка лимонной кислоты, 1/ 2чайной ложки соды.

Для крема: 3/ 4стакана кофе (холодного, крепкого), 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки желатина, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Из стакана сахара отложите 3 столовые ложки и миксером взбейте с ними белки в крепкую пену. Желтки разотрите с сахаром и какао. Крахмал смешайте с содой, лимонной кислотой, мукой и добавляйте попеременно к желткам и взбитым белкам. Затем тесто тщательно смешайте.

Выпекайте в духовке до готовности примерно 40 минут. Готовую основу для торта разрежьте на 3 коржа и дайте им остыть. Коржи смажьте кремом и соберите торт, не прижимая коржи друг к другу, чтобы желе не вытекло. Оставшимся желе смажьте верх и бока торта.

Для крема замочите желатин в холодном кофе. Набухший желатин поставьте на водяную баню, нагрейте до 40 °C и снимите с бани. Сметану взбейте с сахаром и, не прекращая взбивать (поставьте миксер на самый медленный режим), тонкой струйкой вливайте растворенный в кофе желатин. Готовый крем поставьте в холодильник на 30 минут.

Творожный торт холодного приготовления с ванилью, изюмом, цукатами и орехами «Минимум времени – максимум вкуса»

Ингредиенты

1 кг сырковой массы, 400 г сливочного масла, 600 г сахара, 4 столовые ложки желатина, 2 стакана холодного молока, 1–2 пакетика сухой смеси для желе, ванилин, изюм, цукаты и орехи (миндальные, грецкие).

Способ приготовления

Смешайте миксером сырковую массу, размягченное сливочное масло и сахар.

Добавьте ванилин, изюм и цукаты. Полученную массу тщательно перемешайте. Желатин залейте холодным молоком, дайте набухнуть, доведите до кипения, но не кипятите. Затем охладите до комнатной температуры и смешайте с подготовленной сырковой массой.

Дно и бока глубокой формы для торта выстелите целлофаном и уложите в форму массу, смешанную с желатином. Поместите на ночь в холодильник, затем переверните на блюдо и снимите целлофан. Залейте торт красным или желтым желе, приготовленным из сухой смеси, и посыпьте рублеными орехами.

Сметанный торт холодного приготовления с фруктами, орехами и шоколадом «Воздушный поцелуй от тети Томы»

Ингредиенты

1 кг сметаны, 2 стакана сахара, 25 г желатина, 1 стакан кипяченой воды, сок 1 лимона, апельсины, яблоки, чернослив, курага, орехи (любые), шоколад (тертый).

Способ приготовления

Желатин залейте кипяченой водой, дайте набухнуть, доведите до кипения, но не кипятите. Затем охладите до комнатной температуры и смешайте со сметаной, взбитой с сахаром.

Апельсины, яблоки, чернослив, курагу, орехи мелко нарежьте и добавьте вместе с лимонным соком в смесь из сметаны, сахара и подготовленного желатина. Полученную массу тщательно перемешайте.

Форму (несколько небольших форм) для торта выстелите калькой, уложите массу и поместите на ночь в холодильник.

Затем переверните на блюдо (на несколько небольших блюд), снимите кальку и посыпьте тертым шоколадом.

Торт холодного приготовления из зефира-ассорти с кремом из грецких орехов, сахарной пудры и сливок «Олимпийский»

Ингредиенты

*Для основы:*500 г ванильного зефира, 500 г зефира крем-брюле, бананы, сливы, груши и т. п. (для украшения).

Для крема: 2 упаковки сливок (жирных), 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан жареных дробленых грецких орехов.

Способ приготовления

Зефир разделите на половинки и каждую разрежьте вдоль. На блюдо уложите слоями, чередуя, ванильный зефир и смажьте его кремом. Затем положите зефир крем-брюле, смажьте его кремом и т. д.

Верхний слой украсьте кусочками фруктов, по краям торта уложите ломтики банана.

Готовый торт поместите на сутки в холодильник. По желанию можно залить верх торта желе, приготовленного из готовой смеси согласно инструкции.

Для крема взбейте миксером сахарную пудру, сливки и смешайте с дроблеными грецкими орехами.

Пирожные холодного приготовления из сухарей с грецкими орехами, ликером и сахарной пудрой «„Картошка“ по-домашнему»

Ингредиенты

300 г сливочных (ванильных) сухарей, 1 стакан грецких орехов, 1 столовая ложка ликера (рома, красного вина), 1 стакан сахарной пудры, 1/ 4стакана молока, 200 г сливочного масла, какао.

Способ приготовления

Сухари и орехи пропустите через мясорубку и смешайте с размягченным сливочным маслом. Затем влейте молоко, ликер (ром, красное вино) и всыпьте сахарную пудру. Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте из нее пирожные в форме картофеля, обваляйте в какао и поместите на ночь в холодильник.

Торт быстрого приготовления с кремом из повидла и белков «Счастливое детство»

Ингредиенты

*Для коржей:*2 $^{1}/_{2}$стакана муки, 3 желтка, 1 стакан сахара, 200 г маргарина.

Для крема: 3 белка, 300 г повидла (яблочного, сливового).

Способ приготовления

Для коржей сахар разотрите с размягченным маргарином, всыпьте муку, все перемешайте, добавьте желтки и замесите тесто. Разделите его на 4 части, отложив немного для приготовления крошки. Каждую часть раскатайте в круглый пласт.

Испеките в духовке 4 коржа и небольшую пластину произвольной формы при средней температуре. Остывшие коржи смажьте кремом, пластину разотрите в крошку. Соберите торт и посыпьте его крошкой.

Для крема белки взбейте в крепкую пену и, продолжая взбивать, небольшими порциями добавьте повидло.

Пирожные с глазурью и разными вариантами крема «Эклеры от тети Вали»

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан муки, 125 г сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан воды.

Для крема (вариант 1): 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Для крема (вариант 2): 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1 столовая ложка какао или $^{1}/_{2}$плитки тертого шоколада.

Для глазури: 100 г шоколада, 1 чайная ложка молока, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Для теста воду доведите до кипения, положите сливочное масло и дайте ему растаять. Затем быстро всыпьте муку и все размешайте. Полученный комок слегка распарьте, снимите с огня и вбейте по одному яйца, тщательно перемешивая массу после добавления каждого яйца.

Чайной ложкой берите немного массы и на расстоянии друг от друга укладывайте на противень, придав круглую или продолговатую форму. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые пирожные надрежьте сбоку, кулинарным шприцем вдавите крем и полейте шоколадной глазурью.

Для крема (вариант 1) взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Для крема (вариант 2) взбейте миксером размягченное сливочное масло, сгущенное молоко и смешайте с какао или тертым шоколадом.

Для глазури шоколад натрите на мелкой терке и смешайте с размягченным сливочным маслом и молоком.

Полученную смесь растопите на слабом огне, постоянно помешивая.

Торт из готового сухого крема с какао, орехами и ягодами «Быстро молодость проходит»

Ингредиенты

Для коржей: 2 упаковки любого сухого крема, 1 стакан муки, 1 стакан манной крупы, 1 стакан молока, 1 столовая ложка какао, $^{1}/_{2}$чайной ложки соды, рубленые орехи (любые), ягоды (для украшения).

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, ром, орехи (любые, измельченные).

Способ приготовления

Для коржей смешайте сухой крем, муку, манную крупу, какао и соду. Затем влейте молоко и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в выстланную бумагой для выпечки форму.

Выпекайте в духовке 10 минут при минимальной температуре. Остывшую основу для торта разрежьте на 3 коржа. Каждый из них смажьте кремом, соберите торт, посыпьте рублеными орехами и украсьте кремом и ягодами.

Для крема взбейте миксером сметану и сахар. Влейте ром, добавьте измельченные орехи и все тщательно перемешайте.

Торт с кремом из сгущенного молока и сливочного масла «Пражский»

Ингредиенты

Для коржей: 2 стакана муки, 1/ 2банки сгущенного молока, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1/ 2чайной ложки соды, сливочное масло, мука (для смазывания и посыпки формы).

Для крема: 1/ 2банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для коржей яйца взбейте, всыпьте сахар и все перемешайте миксером. Затем положите сметану и еще раз перемешайте. В полученную массу небольшими порциями влейте полбанки сгущенного молока и все размешайте. Всыпьте муку, соду и перемешайте полученное тесто миксером.

Нагрейте форму, смажьте ее сливочным маслом, посыпьте мукой и уложите в нее тесто. Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Затем дайте остыть в течение 1 часа. Спустя это время разрежьте основу для торта на 3 коржа, смажьте их кремом и соберите торт, посыпав верх тертым шоколадом.

Для крема взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Медовый торт «Трудолюбивая пчелка»

Ингредиенты

Для коржей: 1 1/ 2стакана муки, 1/ 2стакана сахара, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка соды, ягоды (любые).

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Способ приготовления

Для коржей смешайте сахар, сливочное масло, мед, поставьте на водяную баню и прогрейте в течение 5 минут. Добавьте соду и осторожно влейте 1 яйцо, следя за тем, чтобы белок не свернулся. Затем всыпьте муку и замесите тесто.

Разделите тесто на 5–6 частей и тонко раскатайте, отложив немного для приготовления крошки. Выпекайте в духовке коржи и пластину для крошек по 3–4 минуты при средней температуре.

Остывшие коржи смажьте кремом, пластину разотрите в крошку. Соберите торт, посыпьте его крошкой и украсьте ягодами.

Для крема взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Бисквитный торт с кремом из чернослива, сметаны и грецких орехов «От замечательной хозяйки Марины Владимировны»

Ингредиенты

Для коржей: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2пакетика разрыхлителя, ванилин, кардамон, лимонная цедра, сливочное масло, ароматный ликер.

Для крема: 500 г чернослива (без косточек), 400 г сметаны (густой), грецкие орехи.

Способ приготовления

Для коржей муку и разрыхлитель просейте через сито, яйца взбейте с сахаром и все смешайте с ванилином, кардамоном и лимонной цедрой.

Полученное тесто тщательно вымесите и уложите в форму, смазанную сливочным маслом.

Выпекайте в духовке 20 минут при средней температуре. Затем остудите и разрежьте на 3 коржа. Каждый корж пропитайте ликером, смажьте кремом и соберите торт, смазав кремом его бока.

Для крема чернослив слегка поварите, откиньте на дуршлаг и пропустите через мясорубку. Орехи истолките, смешайте со сметаной и подготовленным черносливом.

Бисквитный торт с ванилью, вареньем и сгущенным молоком «Медведковский»

Ингредиенты

Для коржей: 1 стакан муки, 2 яйца, 1 банка сгущенного молока, гашенная уксусом сода, ванилин.

Для прослойки: варенье (любое, густое).

Для крема (вариант 1): 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Для крема (вариант 2): 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 1 столовая ложка какао или $^{1}/_{2}$плитки тертого шоколада.

Способ приготовления

Для коржей взбейте яйца, соду и сгущенное молоко. Затем всыпьте, продолжая взбивать, небольшими порциями муку, ванилин и все тщательно взбейте. Полученную массу вылейте в выстланную бумагой для выпечки форму.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Остывшую основу для торта разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте вареньем и/или кремом и соберите торт.

Для крема (вариант 1) взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Для крема (вариант 2) взбейте миксером размягченное сливочное масло, сгущенное молоко и смешайте с какао или тертым шоколадом.

Бисквитный торт с прослойкой из варенья и кремом из сгущенного молока «Морковно-прекрасный»

Ингредиенты

Для коржей: 1 стакан муки, 3 морковки (средней по величине), 1 яйцо, 3/ 4стакана сахара, 1 столовая ложка какао, гашенная уксусом сода.

Для прослойки: варенье (любое, густое).

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока.

Способ приготовления

Для коржей морковь натрите на мелкой терке, смешайте с сахаром и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Спустя это время слейте образовавшийся сок. Смешайте взбитое яйцо, гашенную уксусом соду, муку, какао и подготовленную морковь. Полученную массу уложите в выстланную бумагой для выпечки форму.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Остывшую основу для торта разрежьте на 3 коржа. Каждый корж смажьте вареньем и/или кремом и соберите торт.

Для крема взбейте миксером размягченное сливочное масло и сгущенное молоко.

Пирожные «Безе-безе»

Ингредиенты

4 белка, 1 стакан сахара, сливочное масло (для смазывания бумаги).

Способ приготовления

Белки взбейте в крепкую пену и осторожно смешайте с сахаром, добавляя его небольшими порциями. Полученную массу чайной ложкой укладывайте на выстланный промасленной бумагой для выпечки противень на расстоянии друг от друга. Выпекайте в духовке до готовности при низкой температуре.

Пирожные с грецкими орехами «Ласточкины гнезда»

Ингредиенты

3 белка, 150 г сахара, 150 г грецких орехов, сливочное масло (для смазывания бумаги).

Способ приготовления

Грецкие орехи нарубите и слегка обжарьте. Белки взбейте в крепкую пену и осторожно смешайте с сахаром, добавляя его небольшими порциями. Затем положите подготовленные орехи и все осторожно перемешайте.

Полученную массу чайной ложкой укладывайте на выстланный промасленной бумагой для выпечки противень на расстоянии друг от друга.

Выпекайте в духовке до готовности при низкой температуре.

Торт с кремом из вареной сгущенки «Балашихинский»

Ингредиенты

Для коржей: 1 1/ 2стакана муки, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1/ 2банки вареной сгущенки, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка гашенной уксусом соды, 1/ 3чайной ложки соли, сливочное масло (для смазывания формы).

Для крема: 1/ 2банки вареной сгущенки, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для коржей смешайте яйца, сметану, сахар, вареную сгущенку, мед, соду и соль. Постоянно помешивая, небольшими порциями всыпьте муку. Полученную массу тщательно перемешайте до получения однородного теста.

Разделите тесто на 3 части и каждую уложите в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте в духовке около 8 минут при средней температуре. Остывшие коржи смажьте кремом и соберите торт.

Для крема взбейте миксером вареную сгущенку с размягченным сливочным маслом.

Медовый торт с коньячным кремом «От красавицы Гали»

Ингредиенты

*Для коржей:*15 столовых ложек муки, 3 яйца, 1 1/2стакана сахара, 3 столовые ложки меда, 2 чайные ложки соды, 100 г сливочного масла.

Для крема: 1 банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла, 1/2стакана сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка.

Способ приготовления

Смешайте яйца, сахар, мед, соду и сливочное масло. Смесь поварите около 30 минут на водяной бане и снимите с огня. В полученную жидкую пену небольшими порциями всыпьте муку и замесите тесто, скатайте его в форме шара и разделите на 6 частей. Каждую из них раскатайте в пласт толщиной 5 мм, обильно посыпая мукой рабочую поверхность.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре (коржи пекутся очень быстро). Остывшие коржи смажьте кремом, соберите торт и посыпьте крошкой, сделанной из краев испеченных коржей.

Для крема взбейте миксером вареную сгущенку со сливочным маслом. В конце взбивания добавьте сахарную пудру и коньяк.

Торт с кремом из взбитых белков, повидла и лимона «От прекрасной Елены»

Ингредиенты

Для коржей: 3 стакана муки, 4 желтка, 1 стакан сахара, 250 г сметаны, 200 г сливочного масла и еще немного для смазывания противня, $^1/_2$чайной ложки соды.

Для крема: 4 белка, $^1/_2$стакана сахара, 4 столовые ложки повидла, 1 тертый лимон (с цедрой).

Способ приготовления

Для коржей взбейте желтки, сахар и размягченное сливочное масло. Затем добавьте сметану, все перемешайте и всыпьте небольшими порциями муку. Полученное тесто тщательно перемешайте, раскатайте, сверните рулетом и разрежьте на 4 части, отложив небольшой кусочек для приготовления крошки.

Каждую часть раскатайте в пласт и уложите на смазанный сливочным маслом противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Полученный небольшой корж измельчите в крошку. Остывшие коржи смажьте кремом и соберите торт, посыпав его крошкой.

Для крема взбейте миксером белки с сахаром, добавьте повидло и тертый лимон с цедрой. Полученный крем тщательно взбейте.

Торт с кремом из взбитых белков и сахарной пудры «Милая Аленушка»

Ингредиенты

Для теста: 4 стакана муки, 1/ 2стакана сметаны, 1 стакан сахара, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 1/ 2чайной ложки соды, 1/ 2чайной ложки соли.

Для смазывания верха: 2 белка, 3 чайной ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для теста разотрите сметану, желтки, сахар, соду, соль и размягченное сливочное масло, небольшими порциями всыпав муку.

Полученное тесто тщательно перемешайте, разделите на 2 части и каждую раскатайте в пласт толщиной 1 см.

Уложите на противень один пласт, смажьте его повидлом и поверх него положите второй пласт теста. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Незадолго до готовности смажьте верх смесью из белков и сахарной пудры и продолжайте выпекать. Для смазывания верха взбейте белки, затем добавьте сахарную пудру. Полученную смесь тщательно взбейте.

Торт с кремом из сливочного масла, сметаны, яиц и какао «Мы рождены, чтоб сказку сделать былью»

Ингредиенты

Для теста: 3–4 стакана муки, 2 чайные ложки соды, 1 столовая ложка меда, 50 г сливочного масла и еще немного (для смазывания противня).

Для крема: 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, какао.

Способ приготовления

Для теста смешайте соду, мед, сливочное масло и поврите 20 минут на водяной бане, постоянно помешивая. Масса должна увеличиться в объеме в 4–5 раз.

Снимите с огня и всыпьте небольшими порциями муку. Полученное тесто тщательно перемешайте, разделите на 5 частей и каждую раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Раскатайте все пласты одновременно, поскольку коржи пекутся очень быстро. Каждый подготовленный пласт, намотав на скалку, уложите на смазанный сливочным маслом противень, учитывая, что коржи при выпечке увеличатся в размере.

Выпекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Готовый горячий корж очень осторожно снимите с противня, придайте нужную форму, подровняв края, и сохраните крошку. Остывшие испеченные коржи смажьте кремом, соберите торт и посыпьте его крошкой. Для крема яйца взбейте с сахарной пудрой, затем добавьте размягченное сливочное масло, сметану и какао. Полученную смесь тщательно перемешайте.

Торт-какао с кремом из сметаны, ванили и орехов «Жгучий брюнет»

Ингредиенты

Для коржей: 1 стакан муки, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка соды, $^{2}/_{3}$стакана сахара, 3 чайные ложки какао.

Для крема: 100 г сметаны, $^{1}/_{2}$стакана сахара, ванилин, орехи (любые измельченные).

Способ приготовления

Для коржей взбейте миксером сметану, соду, сахар и какао. Затем добавьте 2 яйца и понемногу всыпьте муку. Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на три части.

Каждую часть раскатайте в пласт. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовые коржи остудите, смажьте кремом и соберите торт.

Для крема взбейте миксером сметану с сахаром, добавьте ванилин и орехи. Полученную массу тщательно перемешайте.

Песочно-фруктовый торт с желе «Несравненный»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 700–800 г консервированных фруктов ассорти, 1 яйцо, 3 желтка, 1 стакан сахара, 1/2 чайной ложки соды, 1 1/2 столовой ложки желатина, 1 стакан сливочного масла, соль.

Для желе: 1 1/2 столовой ложки желатина, 200–300 мл сиропа из-под консервированных фруктов.

Способ приготовления

Для теста муку смешайте с содой. Сахар разотрите со сливочным маслом, постепенно добавляя желтки и соль. Полученную массу тщательно перемешайте, смешайте с подготовленной мукой и быстро замесите тесто. Раскатайте его в пласт, отложив небольшой кусочек, и уложите в форму, посыпанную мукой. Из оставшегося теста скатайте жгутик, уложите по краям теста и смажьте яйцом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. На охлажденную основу аккуратно уложите консервированные фрукты, постепенно залейте фрукты желе и дайте застыть.

Для желе желатин залейте сиропом из-под консервированных фруктов и оставьте на 1–2 часа для набухания. Спустя это время смесь медленно нагрейте до растворения желатина, но не кипятите, процедите и охладите до комнатной температуры.

Торт с кремом из манной крупы и шоколадной глазурью «Птичье молочко»

Ингредиенты

Для коржей: 1 стакан муки, 1 столовая ложка какао, 1/2 чайной ложки гашеной уксусом соды, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, сливочное масло (для смазывания формы).

Для крема: 2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла.

Для шоколадной глазури: 100 г шоколада, 4 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Для коржей смешайте муку, какао, гашенную уксусом соду, яйца, сахар и тертый маргарин. Полученную массу взбейте миксером. На смазанную сливочным маслом форму положите бумагу для выпечки, тоже смажьте ее маслом и уложите массу.

Выпекайте в духовке 30 минут при средней температуре. Остывшую основу разрежьте на 2 коржа. На один из них уложите крем, смажьте его глазурью, поверх уложите второй корж и смажьте весь собранный торт глазурью, включая бока. Готовый торт поместите на 1 ночь в холодильник.

Для крема из молока и манной крупы сварите кашу, поварив ее 10 минут.

Добавьте в нее сахар, сливочное масло, перемешайте, остудите и тщательно взбейте. Для шоколадной глазури наломайте шоколад кусочками, залейте молоком и дайте шоколаду расплавиться, не доводя смесь до кипения. Полученную глазурь слегка остудите.

Торт из овсяного печенья с кофейно-коньячным кремом «Ив Монтан»

Ингредиенты

Для основы: 500 г овсяного печенья, 1/ 2стакана кофе (крепкого), тертый шоколад, орехи (любые, рубленые), кусочки фруктов, цукаты.

Для крема: 1/ 2стакана кофе (крепкого), 1 стакан сахара, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, коньяк.

Способ приготовления

Для основы сварите 1 стакан крепкого кофе, взяв 50 г свежемолотых кофейных зерен. Половину стакана кофе отлейте для приготовления крема. Четверть нормы овсяного печенья целым обмакните в остывшем кофе, уложите на блюдо и смажьте кремом.

Оставшееся печенье наломайте кусочками и уложите слоями, смазав каждый слой кремом.

Посыпьте все тертым шоколадом, рублеными орехами, украсьте кусочками фруктов и цукатами. Бока торта украсьте орехами. Готовый торт поместите на несколько часов в холодильник.

Для крема смешайте яйцо, сахар, половину стакана кофе и коньяк.

Полученную массу прогрейте, помешивая, на слабом огне до растворения сахара, затем охладите, помешивая. В остывшую массу добавьте, взбивая, небольшими порциями взбитое размягченное сливочное масло.

Торт-какао с кремом из сметаны и сахара «Любимый всеми Мишка»

Ингредиенты

Для теста: 3 стакана муки, 1 1/2стакана сметаны, 1 1/2стакана сахара, 1 1/2столовой ложки топленого масла, 1 1/2чайной ложки гашеной уксусом соды, 2 чайные ложки какао, соль.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Для теста смешайте муку, сметану, сахар, топленое масло, соду и соль. Тщательно перемешайте полученное тесто и разделите его на 2 части. В одну часть добавьте какао и тщательно перемешайте.

Светлую и темную части теста раскатайте на четыре пласта.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Остывшие коржи (2 светлых и 2 темных) смажьте кремом, соберите торт и дайте ему пропитаться. Для крема взбейте миксером сметану и сахар.

Пирожные с кремом из грецких орехов «Розочки»

Ингредиенты

Для теста: 2 стакана муки, 2 упаковки (по 100 г) сладкого сырка с ванилью, 2 желтка, 2 столовые ложки сахара, 1/ 2чайной ложки соды, 1 чайная ложка уксуса, 200 г сливочного масла.

Для крема: 2 белка, 1 стакан сахарного песка, 15 грецких орехов.

Способ приготовления

Для теста размягченное сливочное масло разотрите с мукой в масляную крошку. Добавьте сырки, растертые с сахаром желтки и гашеную уксусом соду. Замесите мягкое тесто и разделите его на 3 части. Белки взбейте с сахаром в крепкую пену.

Каждую часть теста раскатайте на обильно посыпанной мукой поверхности как можно тоньше, смажьте взбитыми белками и посыпьте измельченными орехами. Сверните рулетом и нарежьте его ломтиками толщиной 2,5–3 см. Каждый ломтик уложите на расстоянии 5 см друг от друга на выстланный промасленной бумагой для выпечки противень. Придайте форму пенечка, сделав немного уже снизу, чтобы не вытекла начинка. Выпекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 180 °С. Готовые пирожные в горячем виде переложите на блюдо и остудите.

Шоколадный крем для тортов «От тети Кати»

Ингредиенты

50 г сливочного масла, 1/ 2стакана сахара, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки какао.

Способ приготовления

Смешайте сливочное масло, сахар, молоко и какао и поварите, постоянно помешивая, до загустения. Полученным остывшим кремом смазывайте верх тортов.

Крем для вафель с медом, ванилью, какао и орехами «Петергофский»

Ингредиенты

1 стакан любых рубленых орехов, 5 десертных ложек меда, 2 десертные ложки какао, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления

Смешайте орехи, мед, какао, сахар, размягченное сливочное масло и ванилин.

Смесь прокипятите в течение 5 минут. Полученным горячим кремом смажьте вафли.

Творожная запеканка с яблоками и печеньем «Кондитерская»

Ингредиенты

400 г творога, 3 яйца, 1/ 2стакана сахара, 3–4 столовые ложки манной крупы, яблоки, сливочное печенье, сливочное масло (для смазывания формы), манная крупа (посыпки формы).

Способ приготовления

Творог смешайте с яйцами, сахаром, манной крупой и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Яблоки натрите на крупной терке. Половину творожной массы уложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную манной крупой форму.

Поверх массы разложите наломанное квадратиками печенье, затем – натертые яблоки и накройте их оставшейся творожной массой.

Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 200–20 ˚С.

Подавайте со сметаной.

Сладкие колбаски холодного приготовления из печенья и с какао, орехами и изюмом «Пролетарские»

Ингредиенты

400 г печенья (сладкого), 1/ 2стакана орехов (любых, измельченных) и изюма, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 3 1/ 2столовых ложки какао, 3 столовые ложки молока, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Печенье пропустите через мясорубку и смешайте с размягченным сливочным маслом, орехами, изюмом, сахаром, взбитым яйцом, какао и молоком.

Полученную массу тщательно перемешайте, разделите на несколько частей и каждой придайте форму колбаски. Подготовленные колбаски накройте пищевой пленкой и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав овальными ломтиками.

Шоколадный мусс «Обыкновенное чудо»

Ингредиенты

1 плитка шоколада, 5 яиц, 150 г сахара, 200 г сметаны, тертая цедра 1 лимона, орехи (любые, молотые).

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром. Шоколад растопите на водяной бане и смешайте с взбитыми желтками и сметаной.

Добавьте тертую лимонную цедру и тщательно перемешайте полученную массу.

Белки взбейте в крепкую пену и осторожно введите в массу. Все перемешайте, разложите в бокалы, посыпьте молотыми орехами и поместите на несколько часов в холодильник.

Шоколадное желе «Светлое будущее»

Ингредиенты

100 г шоколада, 2 стакана молока, 70 г сахара, 1 столовая ложка желатина, 1 щепотка ванильного сахара.

Способ приготовления

Шоколад натрите на крупной терке, смешайте с полутора стаканами молока, сахаром и ванильным сахаром. Полученную массу подержите, помешивая, на слабом огне до полного растворения шоколада и сахара (не кипятите!). Желатин замочите на 1 час в оставшейся половине стакана молока, затем смешайте с шоколадной массой и нагрейте на слабом огне, не доводя до кипения. Разлейте в формы и остудите.

Ореховый крем с какао, сливками и сахарной пудрой «Прелестный»

Ингредиенты

150 г фундука (очищенного), 150 г сахарной пудры, 300 мл сливок, 1 столовая ложка какао, $^{1}/_{2}$стакана молока, 2 чайные ложки желатина, ванилин.

Способ приготовления

Орехи обжарьте на сухой сковороде, пропустите через мясорубку, отложив немного для посыпки, и смешайте с сахарной пудрой. Затем добавьте какао, сливки, ванилин и все взбейте до получения пышной массы. Отложенные орехи нарубите.

Желатин разведите в молоке, дайте набухнуть и тонкой струйкой влейте в ореховую массу, продолжая ее взбивать. Когда масса начнет густеть, разложите ее в бокалы и посыпьте рублеными жареными орехами. Готовое блюдо поместите на 2 часа в холодильник.

Шоколадный крем «Бесподобный»

Ингредиенты

150 г шоколада, $^{1}/_{2}$стакана молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Шоколад наломайте кусочками, отложив немного для посыпки, залейте молоком и поместите в теплую духовку.

Растаявший шоколад разотрите ложкой, добавляя по одному желтки, до получения пышной массы. Отложенный шоколад натрите на мелкой терке.

Белки взбейте в крепкую пену и осторожно смешайте с шоколадной массой.

Разложите в бокалы и посыпьте тертым шоколадом, смешанным с сахарной пудрой. Готовое блюдо поместите на несколько часов в холодильник.

Творожный десерт с какао, сахарной пудрой и взбитыми сливками «Полосатый»

Ингредиенты

250 г творога, 1 столовая ложки сметаны, $^{1}/_{2}$столовой ложки желатина, 2 столовые ложки какао, 2 $^{1}/_{2}$столовой ложки молока, сахарная пудра, взбитые сливки.

Способ приготовления

Желатин замочите в молоке.

Сметану смешайте с сахарной пудрой, творогом и подготовленным желатином. Массу разделите на две части и в одну из них добавьте какао. Уложите десерт слоями в прозрачную форму и остудите. Подавайте, украсив взбитыми сливками.

Домашний творог с изюмом и ванилью «Пасхальный»

Ингредиенты

2 л молока, 500 г сметаны, 10 яиц, 300 г сливочного масла, сахар, ванилин, изюм.

Способ приготовления

Яйца взбейте, влейте молоко, доведите смесь до кипения (до появления пузырьков), но не кипятите. Затем положите сметану, перемешайте и оставьте на 3 часа для створаживания.

Полученную массу откиньте на выстланный марлей дуршлаг и дайте стечь сыворотке.

Добавьте сливочное масло, ванилин, изюм, все тщательно перемешайте, накройте и поместите под груз на 10–12 часов.

Конфеты из кураги с грецкими орехами, апельсинной цедрой с сахарной пудрой «Вам это снилось»

Ингредиенты

500 г кураги, 100 г грецких орехов (молотых), 1 апельсин, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Курагу тщательно промойте, откиньте на дуршлаг и обсушите на полотенце. Затем пропустите через мясорубку. Апельсинную цедру натрите на мелкой терке, из мякоти выжмите сок.

Подготовленную курагу смешайте с орехами, апельсинным соком, сахарной пудрой и тертой цедрой. Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте из нее шарики диаметром 3 см, дайте им обсохнуть и обваляйте в сахарной пудре.

Редька в меду «Без хрена»

Ингредиенты

1 кг редьки, 400 г меда, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Редьку натрите на крупной терке, залейте кипятком и поварите 10–5 минут. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленную редьку смешайте медом, сахаром и поварите до золотистого цвета. Затем уложите на мокрую тарелку и дайте остыть.

Запеченная айва с медом «Самаркандская»

Ингредиенты

1 айва (крупная), 4 чайные ложки меда, 4 столовые ложки сахара, растительное масло.

Способ приготовления

Айву вымойте, очистите от кожуры, разрежьте на четыре части и удалите сердцевину.

Форму смажьте маслом, положите дольки айвы, в середину каждой поместите по ложке меда и посыпьте сверху сахаром. Запекайте айву 15–20 минут в духовке при температуре 180 °С. Подавайте, полив получившимся сиропом.

Клубника с персиками, бананами, сдобным печенье и шоколадной крошкой «Не может быть!»

Ингредиенты

250 г клубники, 2 персика, 1 банан, 1/2 лимона, 200 г сдобного печенья, 20 г шоколада, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, крахмал.

Способ приготовления

Печенье измельчите в крупную крошку, шоколад нарубите ножом.

Персики и клубнику крупно нарежьте. Банан нарежьте кружками. Из лимона выжмите сок.

Подготовленные фрукты смешайте с сахаром, крахмалом, лимонным соком и оставьте на 20 минут при комнатной температуре. Измельченное печенье смешайте с шоколадом и маслом.

Фрукты разложите по формочкам и посыпьте крошкой из печенья и шоколада. Запекайте в духовке 15 минут при температуре 190 ˚С.

Перед подачей опустите формочки на 1 минуту в горячую воду и переверните на тарелки.

Ягодное суфле «Путешествие на воздушном шаре»

Ингредиенты

350 г ягод (любых), 4 столовые ложки лимонного сока, 4 желтка, 4 столовые ложки меда, 1 столовая ложка крахмала, 1 чайная ложка соды.

Способ приготовления

Смешайте мед, желтки, лимонный сок, добавьте ягоды, тщательно перемешайте и взбейте на водяной бане. Добавьте соду, крахмал и снова взбейте. Полученную массу разложите по формочкам. Запекайте в духовке 5–10 минут при температуре 200 °C.

Перед подачей опустите формочки на 1 минуту в горячую воду и переверните содержимое на тарелки.

Запеченные яблоки с начинкой из рябины и сиропом «Десерт по-среднерусски»

Ингредиенты

250 г яблок, 250 г рябины, 300 г сахара, растительное масло (для смазывания противня).

Для сиропа: 50 г рябины, 100 г сахара, 150 мл воды.

Способ приготовления

У яблок удалите сердцевину и сохраните ее. Рябину переберите, промойте и смешайте с сахаром. Полученную начинку тщательно перемешайте и начините ею яблоки. Подготовленные яблоки уложите на противень, смазанный растительным маслом.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив сиропом.

Для сиропа рябину истолките, смешайте с сохраненной яблочной сердцевиной и поварите до мягкости. Затем отвар процедите, смешайте с сахаром и прокипятите.

Медово-ореховая паста «Будьте здоровы!»

Ингредиенты

200 г меда, 200 г миндальных орехов, 200 г кураги, 200 г изюма, 1–2 лимона.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку орехи, лимоны с цедрой, немного размоченные (если надо) курагу и изюм. Добавьте мед и тщательно перемешайте полученную массу. Храните в холодильнике.

Употребляйте вместо масла, намазав на хлеб; вместо конфет и сахара; вместо варенья к творожным запеканкам; как начинку для пирогов и блинчиков. Здоровое сердце до ста лет вам будет обеспечено.

Ах, печенье!

Что припасешь, то и на стол понесешь.

(Поговорка)

Грушево-банановое печенье «Беспричинное блаженство»

Ингредиенты

60 г сухарей, 1 банан (спелый), 1 груша (ароматная), 2 1/ 2стакана муки, 5 столовых ложек с небольшой горкой крахмала, 2 яйца, 1/ 3стакана орехов (любых), 3 чайные ложки разрыхлителя, 1/ 4чайной ложки соли, 1/ 2стакана сахара, ванилин.

По желанию: сахар (для обсыпки).

Способ приготовления

Сухари пропустите через мясорубку. У вас должно получиться три четверти стакана сухарных крошек. Грушу и банан разомните вилкой в однородную массу. Если груша твердая, то порежьте ее очень маленькими кубиками.

Во фруктовую массу добавьте яйца, соль, сахар, ванилин, крупнодробленые орехи и сухари. Перемешайте и оставьте на 2–3 минуты, чтобы сухари разбухли. Добавьте крахмал, разрыхлитель и муку. Муки положите столько, чтобы получилось густое, с трудом перемешивающееся тесто.

Противень застелите бумагой для выпечки. При помощи двух ложек выложите тесто небольшими кучками на противень. По желанию горки теста посыпьте сахаром, чтобы печенье получилось более сладким и на нем образовалась карамельная корочка.

Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 180–200 ˚С до зарумянивания.

Печенье на пиве «Поднимем градус!»

Ингредиенты

2 стакана муки, 250 г маргарина, $^{1}/_{2}$стакана пива.

Способ приготовления

Смешайте муку, маргарин комнатной температуры и пиво. Тщательно перемешайте, отделите небольшие кусочки теста и придайте им форму печенья. Одну сторону обмакните в сахар, выложите печенье на смазанный маслом противень сахарной стороной вверх и выпекайте в духовке на среднем огне.

Морковное печенье «Крещендо»

Ингредиенты

1 стакан тертой моркови, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 200–250 г сливочного масла и/или маргарина, сода на кончике ножа.

По желанию: 100 г изюма.

Способ приготовления

Морковь натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте растопленное масло, сахар, муку, соду и по желанию изюм. Тесто тщательно перемешайте. Выкладывайте ложкой на слегка смазанный маслом противень в виде кружков. Выпекайте в духовке при температуре 180–200 °С до готовности.

Сметанное печенье «Стипендия студента»

Ингредиенты

3 1/2 стакана муки, 200 г маргарина, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Растопите маргарин и, немного остудив, смешайте со сметаной.

Добавьте муку и тщательно перемешайте тесто. Отделите небольшие кусочки теста, придайте им форму печенья, выложите на противень и выпекайте в духовке на среднем огне.

Печенье из семечек «Сити-град»

Ингредиенты

150 г сушеных подсолнечных семечек, 1/ 2стакана сахарной пудры, 2 чайные ложки разрыхлителя, 10 столовых ложек молотых сухарей, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки.

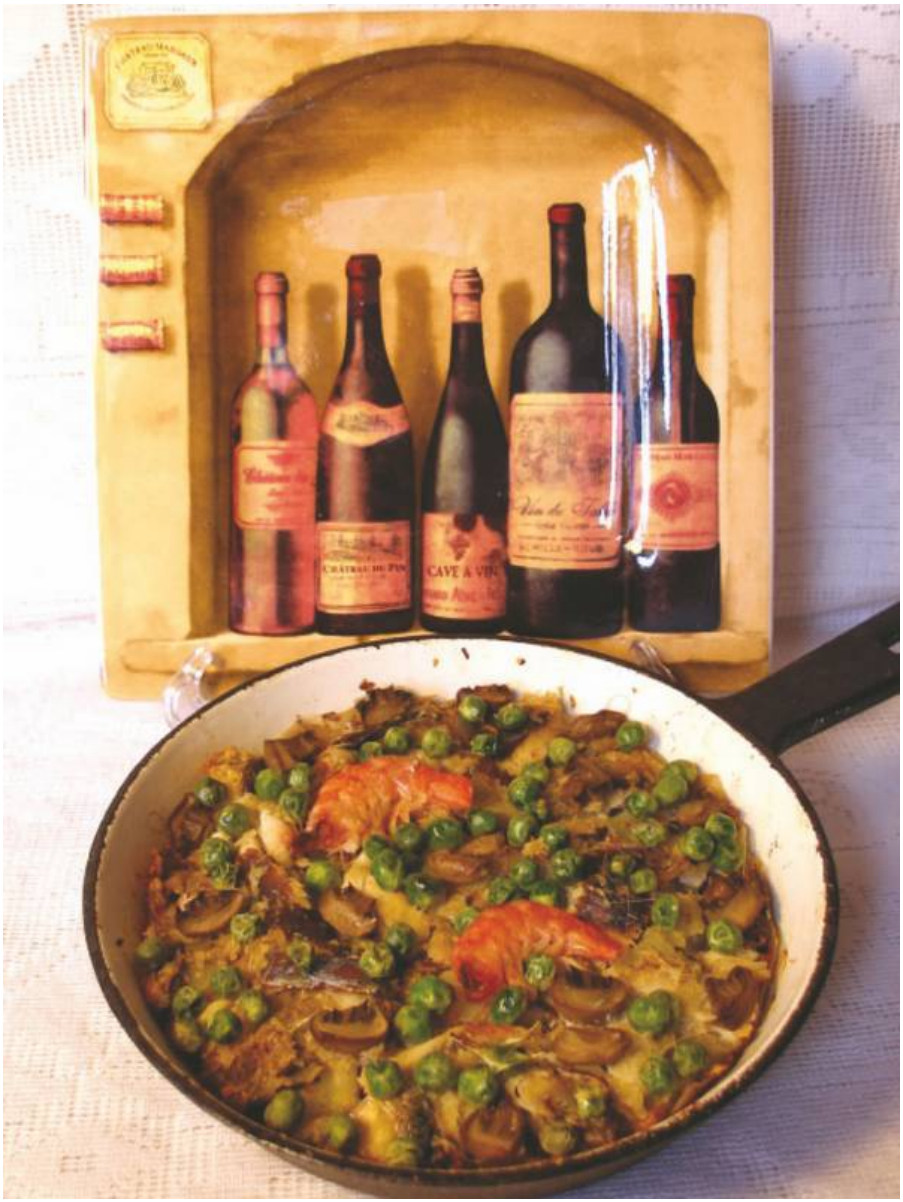
Способ приготовления

Сушеные (не жареные!) семечки измельчите в кофемолке. Смешайте семечки, сахарную пудру, разрыхлитель, молотые сухари и муку. Добавьте взбитые яйца, масло и размешайте. У вас должно получиться густое липкое тесто.

Руки и кусочки теста обмакните в муку и придайте кусочкам теста любую форму печенья: лепешки, шарика, полоски. Сверху на печеньях сделайте узор вилкой или ножом, чтобы при выпечке они не потрескались. Выпекайте в духовке 20 минут при температуре 200 ˚С.

Иллюстрации

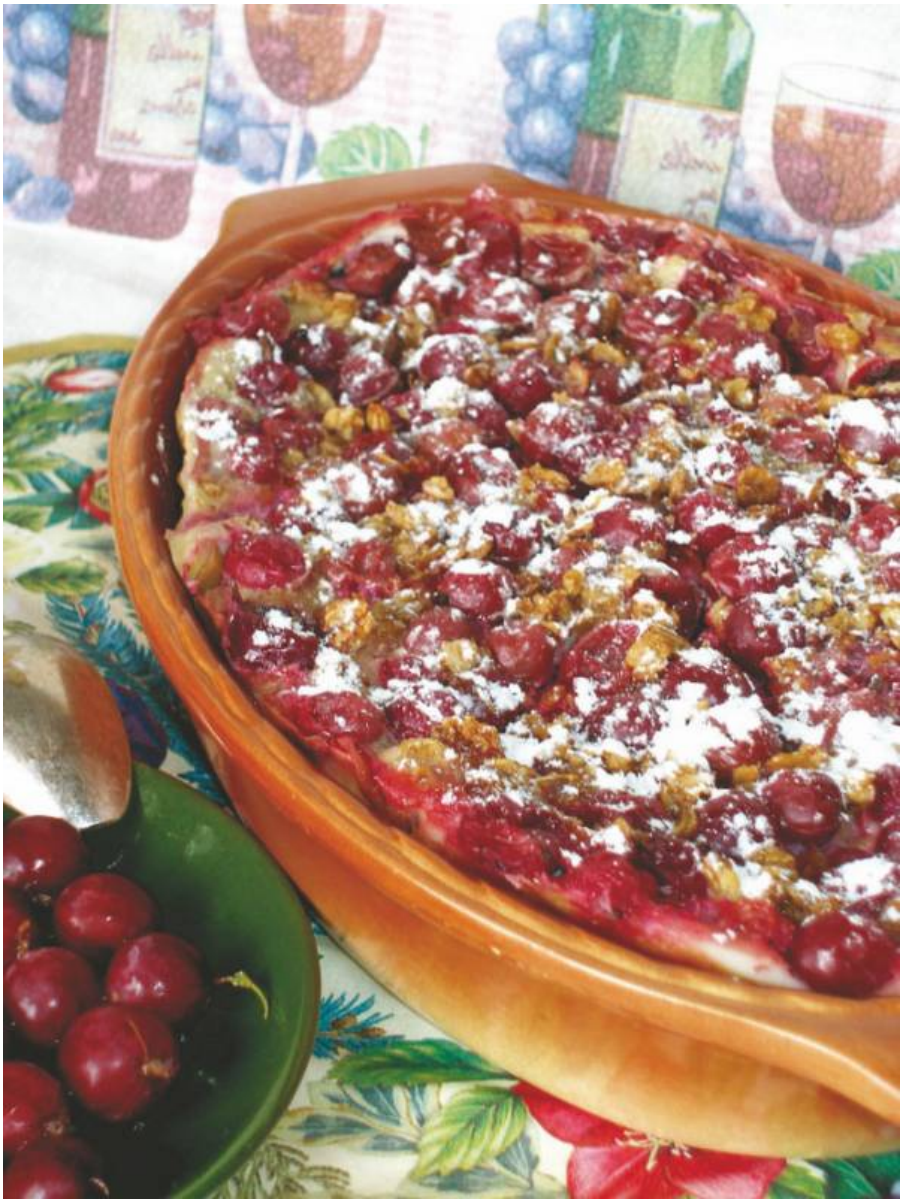
Индейка со сладким перцем, помидорами, луком и майонезом «Госпожа министерша»



Рыба с курицей, креветками, грибами и ликером «Шалунья»

Кабачки с грибами, йогуртом, зеленью и сыром «Хип-хоп»

Брокколи со сметаной и мускатным орехом под соусом «Дарлинг»



Крыжовник с вином, ванилином и корицей «Мистер Икс»

Ветчина с горчицей по-парижски «Мечта художника с Монмартра»

Тыква с яйцами и корицей «Сладострастная»

Манник с цукатами, сметаной и маслом «Будьте счастливы!»